

This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + Make non-commercial use of the files We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + Refrain from automated querying Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + Maintain attribution The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + Keep it legal Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at http://books.google.com/



A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

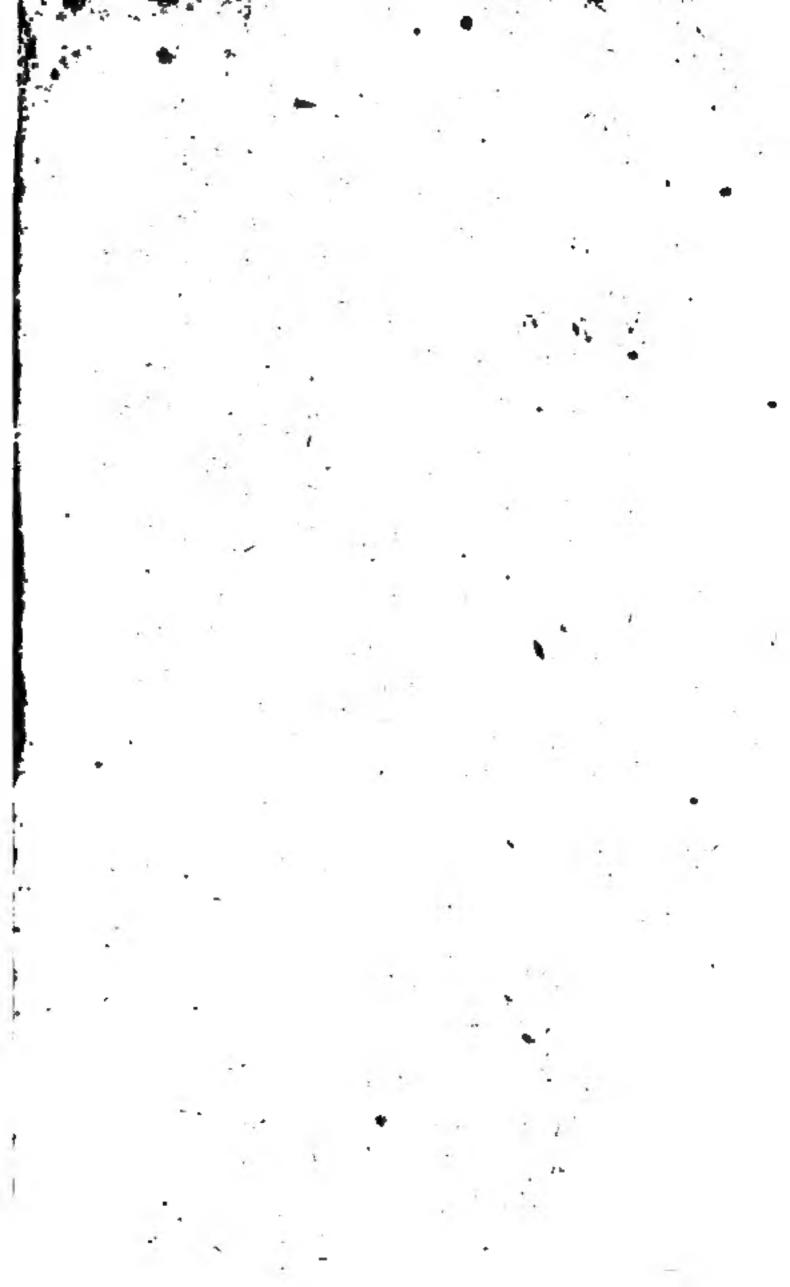
Nous vous demandons également de:

- + Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
- + Ne pas procéder à des requêtes automatisées N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
- + Ne pas supprimer l'attribution Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
- + Rester dans la légalité Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse http://books.google.com





Ar 1804

•

.

.

DICTIONNAIRE D'HISTOIRE NATURELLE,

TOME IV.

MEA-PIV

• •

DICTIONNAIRE

RAISONNÉ,

UNIVERSEL

D'HISTOIRE NATURELLE;

CONTENANT

L'HISTOIRE

DES ANIMAUX, DES VÉGÉTAUX ET DES MINÉRAUX; Et celle des Corps célestes, des Météores, & des autres principaux Phénomenes de la Nature;

AVEC

L'HISTOIRE ET LA DESCRIPTION

DES DROGUES SIMPLES TIRÉES DES TROIS REGNES;

Et le détail de leurs usages dans la Médecine, dans l'Economie domestique & champêtre, & dans les Arts & Métiers.

On y a ajouté une Table concordante des Noms Latins, & le renvoi aux objets mentionnés dans cet Ouvrage.

Par M. VALMONT DE BOMARE, Démonstrateur d'Histoire Naturelle, Censeur Royal, Maître en Pharmacie, Honoraire de la Société Econom. de Berne, Membre de l'Acad. Impériale d'Allemagne, Associé des Acad. Royales des Sciences, Belles-Lettres & Arts de Rouen, de Caen, des Sociétés Royales des Sciences de Montpellier, d'Agriculture de Paris, &c.

NOUVELLE ÉDITION, REVUE ET AUGMENTÉE.

TOME QUATRIEME.



A PARIS,

Chez LACOMBE, Libraire, Quai de Contis

M. DCC. LXVIII.

en Annahainn de Privilége du Rois

• --.•

DICTIONNAIRE RAISONNE D'HISTOIRE NATURELLE.

MEA

MEANDRITE, carallises undulatus, ell one forte de coralloide foilile, ordinairement orbiculaire, & qui est marquée par des tortuolités & concavités irrégulie. res. Il y en a qui reflemblem à des amas de vermilleaux; d'autres à des éponges, & d'autre à un cerveau homain. La méandrite se distingue facilement de toute autre coralloide, soit par sa formé singuliere, soit parce qu'il n'est ni lisse, ai étoilé, ni poreux, ni composé de tubulaires. Ses tortuofités vermiculaires, & qui imitent les vagues de la mer, lui sont propres, c'est-à-dire, qu'elles font continuité de charpente. On donne particuliérement le nom de méandrire à celui qui est f. rmé de tortuofités, en forme de vermisseaux, ou d'ondes, ou de vagues : on appelle mancandrice , celui dont les tortuosités sont pointues, dont les côtés & les interflices font profondément rayés & fillonés. Celui qui est avec des tortuolités & des sinuolites plus petites, mais en forme de feuilles de jone, s'appelle jont coralloide; celui à qui les tormofités tuberculeufes donnent la figure d'un cerveau, s'appelle cérébrité : voy. CORAIL & MADREPORE.

H. N. Toms IV.

MEA MEC

MEAR. Les Negres du Cap Verd en Afrique, dont nent ce nom à un poisson de la grandeur & à-peu près de la figure de la morue. Il est un peu plus épais, mais il prend le sel de même : on en mange beaucoup dans le

pays.

MECHOACHAN, méchoacanna. On donne ce nom & ceux de shubarbe blanche ou de scammonée d'Amérique, à une racine blanchatre qui se carie facilement, qui a de la peine à conserver la vertu pendant trois ans. Dans le commerce, cette racine est en morceaux ou tranches séches, blanchâtres, d'une substance un peu mollasse, un peu fibrée, d'un goût douceâtre, avec une certaine acreté, qui ne se sait pas sentir d'abord, mais qui excite quesquesois le vomissement. Elle est disserente de la racine de brionne, avec laquelle on l'a quelquefois confondue, en ce qu'elle est compacte, & qu'elle n'est pas fongueufe, ni amere, ni puante. On l'appelle mechoachan, du nom d'une Province de l'Amérique Méridionale, où les Espagnols l'ont d'abord trouvée: on en apporte aussi de plusieurs autres pays circonvoisns, comme de Nicaragua, de Quito & du Bresil où elle naît.

M. Geofroy, (Mat. Med.) dir que cette racine n'est connue que depuis l'année 1524, où Nicolas Monard la mit en usage. Marcgrave a été le premier qui a reconnu que la plante du mechoachan est un lizeron d'Amérique, appellé en latin, convolvulus Americanus, mechoanna dictus, chez les Indiens de Para, jonqui, & chez les Bresilois, jesuçu. Cette racine est souvent branchue: étant verte, elle est fort grosse & a un pied de longeur: elle est brune en deliors, blanche en dedans, laiteuse & résineuse. Elle pousse des tiges sarmenteuses & rampantes, anguleuses, laiteuses & garnies de seuilles alternes, vertes, & de la figure d'un cœur: les sleurs sont d'une seule piece en forme de cloches, de couleur de chair pâle, purpurines intérieurement. Les fruits sont noirâtres, triangulaires & de la grosseur d'un pois,

Les habitans du Bresil ramassent ces tacines au printems, les coupent en tranches ou circulaires ou oblongues, puis les enfilent pour les faire sécher. Ayant ôté l'écorce de cette racine, ils l'expriment dans une étoffe, les ils sont sécher ce qui se précipite au sond de la liqueur après quelques heures : c'est ce qu'on appelle lait ou fésule de mechoachan.

Avant que l'on sût que la vertu purgative de cette sacine se perd par l'ébulition, on l'estimoit sort; mais on lui a substitué le jalap, qui est aussi une espece de lizeron d'Amérique, qui agit moins lentement & à plus

petite dose. Voyez JALAP.

Ainsi la réputation du mechoachan a beaucoup diminué. Au reste, il n'est point desagréable; il purge doucement & sans danger les humeurs épaisses, visqueuses & séreuses de la tête, de la poitrine & des articulations, il convient en substance, dans la goutte, les écrouelles, les maladies vénériennes, & dans l'hydropisie: on le prend dans du vin ou dans quelqu'autre liqueur convenable. Le mechoachan, qu'on récolte quelquesois en Proyence, a beaucoup moins de vertu que celui d'Amérique.

Il paroît que le mechuacanica, dont Hermandez a parlé sous le nom de tacuache, est différent de notre mechoachan ordinaire, en ce que cette racine brûle la gorge & que le mechoachan oft present inscride

gorge, & que le mechoachan est presque insipide.

MECHOACHAN DU CANADA: voyez Mo-

RELLE A GRAPES,

MÉCONIUM ou MŒCONIUM. On donne ce nom à deux substances différentes; l'une est l'opiume d'Angleterre que l'on sait dans ce pays, en saisant bouil-lir les têtes de pavot. L'autre est une substance excrémenteuse, sans mauvaise odeur, que rend l'ensant immédiatement après sa naissance.

MÉCONITES. On donne ce nom à une pierre calcaire ordinairement grisâtre ou blanchâtre, qui semble formée de l'assemblage de petites pierres arrondies, grosse comme des œufs de poisson ou des graines de pa-

vot: on la nomme quelquesois pierre ovaire.

MÉDAILLE: voyez Bulbonach.

MÉDICINIER D'ESPAGNE: voy. au mot Ricin,

MEDUSE: voyez au moi Palmier Marin.

MÉEAREL, est le nom que Nieuhoff donne au poisson ubirre de Laët: son corps est brun, marqué de taches faites en sorme de losanges: il mue comme le serpent: la partie antérieure du corps est mince, celle de derriere est du double plus épaisse: son museau est long & presque toujours entr'ouvert; ses dents sont très-pointues. Cette espece de poisson se retire entre les rochers où il s'engraisse; il est très-bon à manger; ceux qui le tuent sont saiss de frayeur, & s'alsoupissent quelquesois; mais ce sommeil se dissipe peu de tems après. Ce phénomene, s'il existe, paroît encore plus singulier que l'engour-dissement que cause la torpille.

MÉLANDRE ou MÉLANDRIN, poisson qui se trouve dans nos mers, & se vend sous le nom de /argo, à cause de sa ressemblance avec ce dernier poisson: voyez

SARGO.

Le mélandre est noir par-tout le corps, & de couleur violette autour de la tête; ses dents sont petites, aiguës & courbées vers les côtés: du bas des yeux sort une taie saite comme la paupiere des oiseaux, qui lui couvre les yeux, & lui nuit sort quand il se bat avec d'autres poissons: mais il n'en veut ordinairement qu'aux Pêcheurs; quand il en voit quelqu'un sur le bord du rivage, il va aussi-tôt l'attaquer & lui mordre, s'il peut, les jambes ou les cuisses: ce poisson est assez méchant pour se taire craindre. Sa queue differe de celle du sargo, en ce qu'elle n'a qu'une nâgeoire: sa chair est molle & d'un assez bon goût. En Languedoc on appelle ce poisson sagnot, & pal à Marseille: c'est une espece de chien de mer.

MÉLANTERIA, nom donné à une terre noire vitriolique, tendre, qui se dissout dans l'eau, la colore, & lui donne une saveur stiptique: c'est une espece de pierre atramentaire, qui se trouve en Egypte & dans l'Asse Mineure: voyez ce que nous avons dit dans notre Mineral. T. II, p. 314, & surv.

MELASSE: voyez l'arricle Sucre qu moi CANNE

A SUCRE.

MELET ou SANCLÉS, poisson de rivage ou d'étang de mer, fort connu en Languedoc : c'est une espece de

(ardine: voyezce mot,

MELETTE, poisson de la Côte d'Or en Afrique, dont on distingue deux especes, l'une grande & l'autre petite. La chairde la petite espece est très-grasse & agréable, soit marinée comme le thon, soit desséchée comme

les harengs rouges de Hambourg. Les Hollandois en

font d'assez bonnes provisions.

MÉLEZE, larix. Les mélezes ne différent point des sapins: on pourroit même consondre ces deux genres d'arbres; mais si on veut les distinguer, il saut avoir recours aux seuilles qui, dans les mélezes, sortent en grand nombre & par houppe d'une espece de tubercule. Ces arbres portent des sleurs mâles & des sleurs semelles, mais placées dans des endroits dissérens du même arbre. Les sleurs mâles sont de petits chatons écailleux; les sleurs temelles paroissent sous la sorme d'une petite pomme de pin, ovale, longuette & écailleuse, d'une belle couleur pourpre violette, laquelle contient les semences sous ses écailles.

On distingue deux principales especes de méleze; scavoir, le méleze qui quitte ses seuilles l'hiver, qu'on nomme aussi épineue rouge du Canada; & le méleze du Levant, à gros fruit rond & obtus, ou cedre du Liban, dont nous avons parlé au mot cedre ou pin du Liban.

Voyez ce moi.

Le méleze qui quitte ses feuilles l'hiver, est un arbre qui devient très-grand & très-beau, lorsqu'au printems il s'orne de la plus belle verdure. Ses feuilles sont molles & non piquantes. Dans le Dauphiné, & en général dans les Alpes de France, de Savoie, & des Grisons, même sur le mont Apennin, il y a de grandes sorêts de mélezes. C'est sur-tout dans les pays troids, sur les revers des montagnes du côté du Nord, que se plaisent les mélezes. Ces arbres y ont jusqu'à quatre vingts pieds de hauteur. (Pline cite, au Liv. 16. Chap. 40. de son Hist. nat. un méleze de cent vingt pieds de tige, de deux pieds de diametre par-tout, sans compter le faîte garni de ses branches, qui avoient encore cent pieds de longueur sur un demi-pied de diametre). Pour élever ces arbres de graines, il faut avoir soin de les préserver de la grande ardeur du soleil.

Le bois de méleze est très bon Le cœur de ce bois est quelque sois rouge âtre, ce qui dépend de l'âge de l'arbre. Les Menuisiers préserent ce bois au pin & au sapin : on en fait de bonne charpente dans la construction des bâtimens de mer.

Dans le Briançonnois & dans le Valais, quand ses mélezes sont dans la vigueur de leur âge, on en tire une résine que l'on fait couler par de petites gouttieres de bois, ajustées à des trous de tarrière que l'on fait aux troncs de ces arbres, environ à deux pieds au dessus de la terre. Cette térébenthine de méleze ne découle pas seulement de l'écorce, mais elle est répandue dans le corps ligneux de l'arbre, dans des especes de réservoirs, qui ont quelquesois jusqu'à un pouce d'épaisseur dans les vieux mélezes: dans les jeunes, c'est tout le bois qui est gras & résineux. C'est depuis la fin de Juin, jusqu'au commencement de Septembre, que l'on va ramasser la térébenthine qui se trouve dans les baquets, le soir & le matin. Un méleze bien vigoureux, peut fournir, tous les ans, sept à huit livres de térébenthine, pendant quarante ou cinquante ans. Cette térébenthine reste toujours coulante & de la consistance d'un syrop bien cuit. On retire, par la distillation de la térébenthine du méleze, une huile essentielle employée au même usage que celle que l'on retire de la térébenthine du sapin, mais qui n'est cependant pas si estimée. Il reste au fond de la eucurbite une résine épaisse, dont on peut faire du brait gras.

M. Duhamel pense qu'on pourroit tirer des mélezes du goudron sort gras, en suivant les procédés que nous

décrivons au moi PIN.

Dans le Briançonnois, où l'on bâtitavec ce bois, les maisons nouvellement bâties sont blanches; mais au bout de deux ou trois ans, elles deviennent noires comme du charbon, & toutes les jointures sont sermées par la résine que la chaleur du soleil a attirée hors des pores du bois. Cette résine, qui se durcit à l'air, sorme un vernis luisant & poli qui est fort propre. Ce vernis rend ces maisons impénétrables à l'eau & au vent, mais aussi très-combustibles; c'est ce qui a obligé les Magistrats d'ordonner, par un Reglement de police, qu'elles seroient bâties à une certaine distance les unes des autres. On n'emploie, pour construire les maisons, que les arbres dont on a retiré la résine.

La térébenthine du méleze, qui est, je crois, dit M. Duhamel, celle qu'on appelle, à Paris, la térébenthine

Le Venise, pour être bonne, doit être transparente, de consistance de syrop épais, d'un goût amer, & d'une odeur forte, assez désagréable. On l'emploie, comme celle du sapin, qu'on nomme térébenthine claire, pour les maladies des reins & de la vessie, & pour déterger les ulceres intérieurs; mais elle est plus âcre, & elle est irritante: elle entre dans la composition de beaucoup d'emplâtres, & dans celle de plusieurs vernis.

De toutes les térébenthines que nous ne tirons point de l'étranger, la plus douce est celle qu'on nous apporte de l'Amérique septentrionale, & qu'on nomme le baume

blanc du Canada. Voyez ce mot.

Après elle est la térébenthine claire du sapin, puis celle du méleze; & la plus âcre, est celle que l'on retire des pins. L'écorce des jeunes mélezes sert, ainsi que celle du chêne, à tanner les cuirs. Les fruits & les seuilles du

méleze sont astringents.

Les mélezes des Alpes portent, vers la fin de Mai, lorsque les arbres sont dans le sort de leur seve, de petits grains blancs de la grosseur des semences de coriandre; c'est ce qu'on appelle la manne de Briançon. Si on ne la ramasse avant le soleil levant, il dissipe bientôt tous ces grains. Voyez MANNE DE BRIANÇON à l'article MANNE.

C'est encore sur le méleze que se trouve le meilleur agaric : on réduit aussi cet arbre résineux en charbon, dont on se sert autour de Bresce & de Trente, pour la

réduction des mines de fer.

MÉLIANTE on FLEUR MIELLÉE ou PIMPRE-NELLE D'AFRIQUE. Melianthus Africanus, est une plante qui croît aux lieux humides & montagneux: elle est rare en Europe; elle tire son origine d'Afrique: on la cultive dans quelques jardins. M. Hermans, ci-devant Professeur à Leyde, a été le premier qui en a fait mention. Le méliante croît à la hauteur de six pieds: sa racine est longue, grosse, ligneuse, branchue & très-rampante. Sa tige qui est toujours verte, est de la grosseur du pouce, cannelée, nouée, ligneuse en sa base, solide & rougeâtre. Ses seuilles sont semblables à celles de la pimprenelle, mais cinq ou six sois aussi grandes, rudes au toucher, d'une odeur narcotique très sorte, d'un goût herbeux & assez vertes. Ses fleurs naissent en ses sommités, disposées en épi, purpurines, & à quatre seuilles, soutenues par un calice rempli d'une liqueur mielleuse, rouge, d'un goût vineux & sort agréable. A cette sleur succède un fruit en vessie, comme celui de la nielle, membraneux, anguleux, & rensermant, dans quatre loges, des semences oblongues, noires, luisantes comme celles de la pivoines.

La liqueur mielleuse est cordiale, stomacale & nour-

riffante.

MELILOT ou MIRLIROT, melilotas, est une plante qui vient en abondance dans les prés, dans les haies, les buissons, parmi les bleds, aux bords des rivieres, même aux lieux rudes & pierreux. Sa racine est blanche, pliante & sibrée, plongée prosondément dans la terre: elle pousse une ou plusieurs tiges, à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, cannelées, creuses, soibles & rameuses. Ses seuilles naissent par intervalles, portées au nombre de trois sur une même queue, oblongues, peu dentelées, lisses & d'un verd soncé. Ses sleurs sont petites, légumineuses, disposées en épis longs, jaunâtres, & d'une odeur assez agréable; il leur succède des capsules noirâtres, qui renserment chacune une ou deux semences menues, arrondies & pâles.

Cette plante verte n'a presque point d'odeur; mais quand elle est seche elle en a une très-pénétrante, & pour peu qu'on en mette dans le corps d'un lapin domestique, nouvellement tué ou vuidé, sa chair contractera le goût agréable des meilleurs lapins de garenne. Le mélilot est légerement résolutif & carminatif: on l'emploie rarement à l'intérieur, mais fréquemment à l'extérieur, à cause de sa vertu anodine & émolliente On sait, avec ses sommités fleuries, des somment après l'accoules douleurs de la matrice, qui viennent après l'accou-

chement.

On préparé, dans les boutiques, une emplâtre de mélilot, & une eau odorante de fleurs de mélilot : elle est acsez bonne pour développer & exalter, par ses parties subtiles, les odeurs des autres parfums. Les sleurs de mélilot sont une des quatre sleurs carminatives. Le meilleur est celui du Royaume de Naples.

MELILOT EGYPTIEN ou ALCHIMELECH. Petite plante rampante, serpentante, ayant la seuille du trefle; les fleurs petites, nombreuses, oblongues, de couleur de safran & d'une odeur fort douce : à ces seurs succedent des gousses obliques, qui contiennent de petites semences arrondies, brunâtres, d'une

saveur amere & astringente.

MÉLINET, cerinihe, est une espece de grande cynoglosse de montagne. Sa racine est blanche: ses tiges sont hautes d'un pied & demi, succulentes, gatnies d'un grand nombre de feuilles oblongues, un peu velues, vertes bleuâtres, tiquetées de blanc: il s'éleve d'entre les aisselles plusieurs petits rameaux, contournés comme ceux du grand héliotrope, garnis tout de long de fleurs longuettes & creuses, de couleur diversfiée de jaune, de rouge & de pourpre. A cette fleur succedent deux coques divisées en deux loges, qui renferment chacune une semence grosse comme celle de l'ers.

Les abeilles recherchent la fleur de cette plante, par-

ce qu'elles y trouvent beaucoup de cire.

MÉLISSE, melissa. Les Botanistes distinguent pluheurs especes de mélisse; mais nous n'en citerons dans cet article, que trois especes d'usage en Médecine; savoir, la mélisse cultivée, la mélisse sauvage & la mé-

lisse de Moldavie.

La Melisse cultivée ou des Jardins, ou Herbe DE CITRON, OU CITRONNELLE, OU PONCIRADE, OR PIMENT DES MOUCHES A' MIEL, melissa horiensis, est une plante que l'on trouve quelquesois dans les haies aux environs de Paris, mais que l'on cultive volontiers dans les jardins. Sa racine est ligneuse, longue, sonde & fibreuse: elle pousse des tiges à la hauteur de deux pieds, quarrées, presque lisses, ramenses, dures & fragiles: ses seuilles sont oblongues, d'un verd brun, assez semblables à celles du baume des jardins, luisantes, velues, dentelées en leurs bords, d'une odeur de citronponcire fort agréable, mais d'un goût âcre. Ses tleurs naissent en Juin, Juillet & Août, dans les aisselles des feuilles; elles sont petites, comme verticillées, blanches ou d'un rouge pâle; elles font du goût des abeilles.

il succède à cette fleur quatre semences arrondies, joint tes ensembles & ensermées dans le calice de la fleur.

Cette plante se séche pendant l'hiver, mais sa racine ne périt point. Il faut avoir soin de ramasser la mélisse. pour les boutiques, dans le printems, avant la fleur; car dès qu'elle vient à fleurir; elle sent la punaise. Elle est cordiale, stomachique, & tellement propre à exciter les regles, que du tems de S. Pautli, les femmes du Nord en faisoient continuellement usage en infusion théisorme, pour se procurer leurs menstrues; il prétend même qu'il leur suffisoit souvent d'en mettre dans leur chaussure. On s'en sert dans l'apoplexie, & avec succès dans la mélancolie, & les fiévres malignes. On tire de cette plante desséchée, une huile essentielle, très-utile dans la peste. Les Apoticaires sont dans l'usage de conserver de l'eau distillée de mélisse pour les potions cordiales & hystériques. Il ne faut pas confondre cette eau de mélisse simple avec l'eau de mélisse composée, nommée aussi Eau des Carmes; cette derniere est spiritueuse & composée de plusieurs aromates.

On fait avec les jeunes pousses de la mélisse, pilées & incorporées dans des œuss & du sucre, des especes de gâteaux que l'on fait manger aux semmes, dont les lochies ne coulent pas suffisamment; & l'on fait prendre sa décoction, mêlée avec du nitre, pour remédier aux indigestions ou suffocations qui arrivent pour avoir man-

gé trop de Champignons.

La MÉLISSE SAUVAGE ou BATARDE, ou MÊLISSE DE MONTAGNEOUDES BOIS, nommée aussi MÉLISSE PUANTE ou DEPUNAISE, melissa sylvestris, croît par-toutaux environs de Paris & dans les bois : elle dissere de la précédente non-seulement par ses tiges, qui sont beaucoup plus basses, moins rameuses; par ses seuilles plus velues, plus longues; par ses sleurs plus grandes, & par son odeur qui n'est point agréable; mais encore par ses racines qui sont très-semblables à celles de l'Aristoloche menue. Cette plante est vulnéraire, &, selon M. Tournefort, un très-bon remede contre la supression d'urine.

La Mélisse de Moldavie, melissa Moldavica, est une plante qui croît naturellement en Moldavie, mais mêmes que celles de la mélisse ordinaire: ses feuilles ressemblent un peu à celles de la bétoine; ses fleurs sont verticillées, de couleur bleue mêlée de blanc.

MÉLISSE DES MOLUQUES: voyez Moluque. MELOCHIA, espece de betterave d'Egypte, qui est un aliment commun du pays; ses sseurs sont jaunes. Cette plante est commune en France sous le nom de jambon; & se mange préparée comme les betteraves.

MÉLOCHITE: voyez Pierre Arménienne.

MELOCORCOPALI, est un fruit de la Province Corcopal aux Indes, il est gros comme une poire de coing, & a la figure d'un melon. L'aibre sur lequel il croît, ressemble beaucoup au cognassier. Ce fruit à un goût de cerise fort agréable; il est un peu laxatif pour les étrangers; mais les naturels du pays le trouvent très nourrissant

MELOLONTE, melolontha. M Geofroi (Hist. des Insectes des environs de Paris) donne ce nom à un ordre d'insectes coléopteres, qui ont quatre articles à toutes les pattes, les aniennes en scie posées au devant des yeux. Ces insectes ressemblent à beaucoup d'égards au genre des chrysoméles: ils ont les bouts des pattes garnis de brosses ou éponges, sur lesquelles ils posent & s'appuient en marchant.

MELON, melo. On en distingue de plusieurs sortes. Le melon le plus ordinaire est une plante cultivée, qui pousse sur terre des tiges longues, sarmenteuses, rudes au toucher, ainsi que ses seuilles, qui sont plus petites & moins anguleuses que celles du concombre. Des aisselles des seuilles, naissent des sleurs jaunes, semblables à celles du concombre, un peu plus grand que celle de la pomme d'amour, nombreuses, dont les unes sont stériles & les autres sertiles. A ces dernieres succedent des fruits d'abord un pen velus, mais qui cessent de l'être en grandissant : leur sigure & leur grosseur sont différentes, car les uns sont gros comme la tête, d'autres petits; les uns sont ovales & lisses, les autres presque ronds, cordelés, ou brodés & cannelés. Les uns & les

autres sont converts d'une écorce assez dure & épaisse; de couleur verte & cendrée; elle renserme une chair jaunâtre ou rougeâtre dans la maturité, humide, glutineuse, coulante quand le fruit est trop mûr, d'une saveur agréable, douce comme du sucre, & qui sent quelquesois le musc. Ce fruit est divisé en plusieurs loges, remplies d'un grand nombre de semences presques ovales & applaties, médiocres, blanches, revêtues d'une écorce dure comme du parchemin, & contenant une amande douce, huileuse & savoureuse. Les loges qui entourent les semences, & qui sont le cœur du melon, sont composées d'une moëlle liquide, rougeâtre & de bon goût.

La chair du melon, qui est un fruit d'été, & l'une des productions du potager les plus délicieuses, est humectante, réjouit le cœur & tempere les ardeurs du sang, en un mot, elle fournit un aliment agréable & aisé à digérer, sur-tout quand on le mange avec un peut le poivre & de sel, ou du sucre, & qu'on boit un peu de bon vin par dessus : mais l'excès est dangereux, il produit des fievres, des vents & des coliques fâcheuses, suivies quelquefois de dyssenteries difficiles à guérir. Les vieil-- lards, & ceux qui sont d'un temperament mélancolique; doivent s'en abstenir. La semence du melon est une des quatre grandes semences froides majeures, & sert égadement à faire des émulsions rastraîchissantes, utiles dans les chaleurs d'entrailles & dans les difficultés d'uriners On tire de son amande une huile par expression fort anodine, propre pour les âcretés de la poitrine, & pour effacer les taches de la peau.

Nous avons dit qu'il y a des melons de plusieurs sortes. La premiere est d'une forme ronde, un peu allongée; il est bien cordelé: sa chair est fondante, relevée & délicate, c'est une espece de melon sucrin. Le second est de la même forme, mais il a les côtes marquées par des enfoncemens: sa chair est plus serme & n'est pas si délicate. Le troisieme est l'espece la plus grosse & la plus allongée, les côtes en sont plus relevées, l'écorce plus épaisse, la chair ferme & moins exquise que celle des précédens. En général les meilleurs melons sont ceux dont on tire la graine des pays chauds. Ceux qui réussissent le mieux dans les climats tempérés sont les melons François,

le maraiger, le melon des Carmes, le Langeais, & le sucrin de Tours.

Culture du Melon.

Le melon se cultive sur couche dans ce pays-ci. Vers la fin de Janvier on seme la graine de melon sur une couche un peu chaude, & dans une mélonniere très-exposée au midi; car il faut nécessairement qu'elle soit à l'abri des vents froids, soit par des murs hauts, soit par des brile-vents faits de paille avec des perches. On doit faire tremper la graine quelques heures avant de la semer, & n'en mettre que trois sous chaque cloche. La plante étant devenue un peu forte, on la transplante sur une autre couche, on l'afrose de tems en tems, sur tout dans les chaleurs, & on lui découvre un peu la cloche dans les beaux jours, pour lui renouveller l'air. Dès qu'on mi plus rien à craindre du froid, on ôte la cloche; on arrole légérement la plante jusqu'à ce qu'elle soit en fleur, puis on coupe les branches à un nœud au dessus de la fleur. Quand le melon est gros comme le poing, on réduit les arrolemens à un seul en trois jours; & lorsqu'il est parvenu à sa grosseur, on ne l'arrose plus. On connoît que le melon est mûr, quand la queue veut se détacher du fruit, qu'il commence à jaunir du côté de la queue, & qu'il a une pesanteur considérable. On en donne aussi d'autres marques à peu près semblables. qu'on dés gne par ces trois mots latins, pondus, odor, scabies; (le poids, l'odeur & les côtes raboteuses.) Etant cueilli on doit le mettre sur de la paille fraîche dans un lieu sec, & l'y laisser jusqu'à parfaite maturité. Le tems de le manger est lorsque son eau ne coule pas trop abondamment en le coupant, que sa chair est moyennement ferme, demi-transparente, son écorce verte en dedans, sa queue amere au goût : s'il est trop odorisérant, c'est une marque qu'il est passé; s'il rend un son creux, ou qu'il soit léger, c'est une marque qu'il n'est pas mûr, ou qu'il n'a pas d'eau. Il y a des Jardiniers qui prétendent que la graine la plus vieille est la meilleure, & qu'il la faut mettre tremper dix à douze heures dans du fort vinaigre, où l'on a delayé un peu de suie de cheminée, afin que les souris ou les mulots ne l'aissent point manger; ils ajoutent qu'il faut mettre ces graines dans le sumier, dont on aura garni chaque trou, deux par deux, à trois pouces de prosondeur, & à six de distance les uns des autres; puis recouvrir la graine avec le sumier, & le sumier avec du terreau sableux, observant de ne pas mêler ensemble les dissérentes couches. A l'égard des liqueurs préparées, que certains Jardiniers vendent pour macérer & arroser la graine de melon, afin de la rendre sucrée, &c., il faut un peu s'en mésier.

La culture du melon exige encore qu'on remue la terre, qui est entre les trous, tous les quinze jours : il faut aussi avoir soin de supprimer les petites tiges, & de tailler les autres avant la fleur; arroser souvent le jeune plan, avec une eau qui ne soit pas croupie. La plante étant fleurie, il ne faut retrancher d'autres feuilles, que celles qui commencent à jaunir, ou celles qui tiennent aux branches supprimées par la taille, & non celles qui semblent presque couvrir le melon. Il faut aussi disposer la taille des tiges, de maniere qu'il ne reste à la plante, que le moyen de donner quatre fruits : c'est-là le moment de la seconde taille. La troisséme se fait sur toutes les sleurs, lorsque le fruit est aux trois quarts formé. On conserve au plus deux ou trois des fleurs à fruit, qui ont la plus belle apparence. Dans toutes les tailles on doit sarcler & remuer la terre.

Les couches des melonnieres doivent avoir les deux bouts exposés, l'un au midi, & l'autre au Nord; on les fait au cordeau; on leur donne un pied & demi de haut; sur trois pieds de large par le bas, & deux pied & demi par le haut; il faut couvrir le sumier de terreau, & distribuer les cloches en quinconce, & sur trois rangs en

lignes égales.

Il y a des Jardiniers qui sement maintenant les melons en pepiniere: pour cela il sussit d'avoir beaucoup de petites corbeilles d'osser sin, ou de jonc à claire voie, en sorme d'un grand goblet de trois pouces de diametre; remplir ces corbeilles de terreau bien comprimé, & mettre dans chacune deux ou trois graines de melons; ensuite en ranger une douzaine sous chaque cloche, remplir les intervalles de terreau, & garantir ces cloches

des gelés avec de grands paillassons, placés en pente du côté du Nord. De cette maniere, sur une couche de six pieds de long, & de deux pieds de large, il peut tenir quinze cloches de quatorze pouces de diametre; ce qui donnera une quantité de cent quatre-vingts corbeilles, qui seront en état de sournir à un pareil nombre de cloches sur les secondes couches. On a l'art de réchausser les couches, où le plan semble languir & se déchesser; en y mettant de nouveau sumier de cheval le plus chaud qu'on peut trouver, & le recouvrant de l'ancien sumier sec, asin d'en conserver la chaleur

Nous avons dit que les sleurs du melon étoient, ainsi que celles du concombre, en partie stériles, & en partie sertiles. Les Jardiniers appellent véritables sleurs, celles qui contiennent le fruit; & ils donnent le nom de fausses sleurs, à celles qui contiennent les poussières dans les sommets de plusieurs étamines, adossées & élevées au milieu de la fleur. Les Jardiniers arrachent très-communément ces prétendues fausses fleurs; ce qui peut-être, est à propos, quand les melons sont tous formés; mais ils se trompent beaucoup, quand ils sont d'abord main basse sur les sausses sleurs : car ce sont elles qui sécondent les sleurs à fruit. On a des exemples que des Jardiniers, à force de retrancher d'abord avec soin toutes les sausses sleurs, étoient ensin parvenus à n'avoir aucun melon.

MELON D'EAU, anguria, citrulles dista, espece de titrouille oblongue, dont on distingue plusieurs sortes; la chair en est blanche & rougeâtre, & sa graine est tantôt verte, tantôt noire, & tantôt rouge. Les Provençaux nomment celle-ci pasteque: voyez au moi Citrouille.

Melon pétrifié, ou Melon du Mont-Carmel; melo montis carmel: nom donné, par plusieurs Naturalistes, à des cailloux caverneux, chambrés, & dont les cavités sont remplies ou tapissées de crystallisations. Ces tailloux, qu'on trouve particulièrement au Mont-Carmel, dans la Palestine, quelquesois en Egypte & en Allèmagne, font une sorte d'agaté en masses arrondies, oblongues, & grosses comme un melon: on en trouve sussi une espècé semblable en France dans le Dauphiné.

près de Rémusat, dans un torrent qu'on momme!' Aiguez

mais la base en est argilleuse.

MELONGENE ou MAYENNE, ou MERAN-GENE, ou AUBERGINE, melongena, plante dont, il y a plusieurs especes. Nous ne décrirons que les especes,

les plus usitées, soit en cuisme, soit en Médecine.

LA MELONGENE VULGAIRE, melongena fructu oblongo, a la racine fibreuse, & pousse communément une tige simple, & d'environ un pied de haur, grosse comme le doigt, ronde, rougeâtre, rameuse, couverte d'un duvet peu adhérent. Ses seuilles sont fort amples, assez semblables à celles du chêne, vertes, plissées sur leurs bords, & couvertes d'une poudre farineuse. Ses sleurs, sont des rosettes à cinq pointes, blanches ou purpurines a soutenues par des calices hérissés de petites épines rougeâtres, & divisés en cinq segmens pointus: à ces sleurs succedent des fruits oblongs, plus gros que des œuss, solides, lisses, de couleur purpurine verdâtre, doux au soucher, & remplis d'une chair blanche, empreinte de succedent des seures soutent des semences blanchâtres, applaties, qui ont le plus souvent la figure d'un petit rein.

Il y a une autre espece de melongene, dont le fruit maît bossu, courbé, & ayant à peu-près la figure d'un concombre, de couleur jaune ou cendrée, ou purpu-

rine.

M. Tournefort distingue ce genre de plante de la morelle, par son fruit, qui est solide, charnu & sans cavité; au lieu que celui de la morelle est mou & plein de suc.

Dans les pays chauds, & particuliérement dans nos Provinces méridionales de France, on mange ces fruits en salade, ou cuits comme des concombres. Les habitans des Antilles sont aussi bouillir ce fruit, après l'avoir pelé; ensuite ils le coupent par quartiers, & le mangent avec de l'huile & du poivre. Ailleurs on le confit au vinaigre, pour le manger en salade, de même que nos cornichons. En Egypte, dit Belon, on le fait cuire sous la cendre ou dans l'eau, & on le sert journellement sur les tables. On en mange beaucoup aussi aux Indes Orientales.

Quoique l'usage de la melongene ne paroisse pas per-

nicieux, cependant on ne se sert gueres dans nos climats de sa plante en Médecine qu'extérieurement, dans les cataplasmes anodins & résolutifs, dans les hémorrhoïdes, les cancers, les brûlures & les inflammations; & plusieurs Médecins conseillent, à quiconque aime sa santé. d'en faire peu d'usage, disant que c'est un aliment nonseulement froid & insipide, mais aussi mauvais que les champignons: il excite des vents, des indigestions & des fievres. C'est peut-être ce qui aporté Ray & Margrave à soutenir, contre Jean de Laët, que notre melongene est la même que le belingela des Portugais, le songu des habitans d'Angola, & le macumba de ceux de Congo; & ils ajoutent que, comme ces fruits approchent des mandragores, quelques Modernes ont soupconné que c'étoit une mandragore mâle; & que s'imaginant qu'ils étoient mortels, ils les ont appellés mala insana.

MEMBRE MARIN ou PRIAPE DE MER, ou VERGE MARINE, en latin, mentula marina, ou genitale, espece de zoophyte, que les Naturalites ont nommé ainsi à cause de sa ressemblance avec le menbre viril. Gessner, Aldrovande, &c. en distinguent de deux especes. On prétend que ces zoophytes ne devienpent la nourriture d'aucuns poissons; &, selon Belon & Rondelet, on n'en trouve sur le bord des rivages, que dans les lieux où il y a des patelles & des ourlins. Ils sont d'une couleur rousse, ronds, & quelquesois long d'un pied; leur grosseur est alors celle d'un bras médiocre; leur corps est sans os. Ils s'allongent, s'ensient ou se racourcissent comme les sangsues. Leurs mouvemens sont lents; & dans leur marche serpentante ils paroissent remplis de nœuds. J'en ai trouvé d'attachés à des pierres, sous le grand bastion de Brest; ils étoient tellement ramassés ou racourcis, qu'ils n'étoient pas plus gros qu'un œuf de poule : leur peau étoit dure comme de la sorne ou du cuir; elle me parut semblable à une coquille cartilagineuse, transparente & ridée : la pointe de mon couteau glissoit dessus, plusôt que de la percer; cependant avec de la patience je vins à bout de la pénéarer, mais sans pouvoir faire étendre l'animal.

Lorsque ce zoophyte se remue de son plein gré, sa peau se ramollit, ainsi que quand il est most. Il a deux

H. N. Tome IV.

B

especes de trompes, d'un pied de longueur, mais qui ont à peine six doigts, quand il les retire: c'est par les cavités ou trous, qui sont à ces especes de trompes ou cornes, qu'il s'attache si fortement aux pierres. A la partie antérieure de sa tête, il sait sortir un nombre de surçoirs capillaires, dont il se sert pour approcher de sa bouche tout ce qu'il touche. Sa bouche paroit garnie de petits osselets, qui sont autant de dents: elle est assez ample pour y faire entrer d'assez gros coquillages entiers, Ses excrémens sont mucilagineux, blancs, & deviennent aussi durs que des cordes à boyau. Des Auteurs disent que ce zoophyte a deux trous, un à chaque bont, par lesquels il tire l'eau, & la fait jaillir très-haut quand on le touche: voyez Jet D'eau marin.

Il y a de ces sortes de zoophytes, qui ont la figure d'une masse informe, inégale, tubéreuse, percée de plusieurs trous; d'autres qui sont ramassées, & ont la figure

d'un gland: voyez ZOOPHYTE.

MEMPHYTE ou CAMÉE: voyez Onix.

MENDOLE, mæna, espece de petit poisson, marqué à chaque côté d'une tache ronde, noire ou azuré, ou jaune: il est blanc en hiver & dans le printems; mais dans l'été il est quelquesois varié par-tout le corps, de beaucoup de couleurs dissérentes: il y en a de petits ou gros comme le doigt, & d'autres comme de petits harengs. Ce poisson a le museau pointu, la tête plate, les dents menues, & deux pierres dans la tête. On prétend que quand la semelle commence à s'emplir d'œus, le mâle change de couleur; il devient noir, & sa chair est mauvaise & pnante: la semelle, au contraire, est meil-leure quand elle est pleine. Elle fraie en hiver.

La chair du mendole est fort agréable & de bon suc; elle est meilleure frite que bouillie: on la conserve souvent dans la saumure. Ce poisson se nomme à Rome ménola, à Marseille eagarel, en Languedoc jusete, &

sur les côtes de la mer Adriatique sclave.

MÉNIANTHE ou TREFLE DE MARAIS, ou TREFLE AQUATIQUE, ou TREFLE DE CASTOR, Menianthes palustre latifolium & triphyllum, est une plante qui croit dans les marais & autres lieux aquatiques, en terre maigre. Sa racine est genouillée;

longue, blanche & fibrée : ses seuilles sont attachées, au nombre de trois, sur de larges & longues queues, un peu semblables à celles des feves, pour la figure & la grandeur; quélquesois arrondies, d'autres sois pointues. Il s'éleve d'entre elles une tige à la hauteur d'un pied & demi, lisse, menue, verte, qui porte un bouquet de fleurs en entonnoir, d'une blancheur purpurine. A ces fleurs succedent des fruits ordinairement oblongs, qui renferment des semences ovales, rousses ou jaunâtres, & d'un goût amer. Cette plante, hors de l'eau ne dure pas long-tems : elle fleurit en Mai & Juin; elle varie pour la grandeur, suivant les lieux. La décoction de cette plante est désagréable, mais très-propre contre le scorbut, la goutte & l'hydropisse. La ménianthe est en trèsgrande réputation en Allemagne, même pour la néphrétique & le crachement de sang.

MENTHE, mentha. Les Botanistes rangent sous ce nom beaucoup de plantes: savoir 1°. la menthe commune ou domestique ou herbe du cœur, dont nous avons parlé sous le nom de baume des jardins: voyez ce moi, 2°. La menthe frisée ou crêpue; 3°, la menthe à épi & à seuille étroite; 4°. la menthe aquatique ou le baume d'eau à seuille ronde; 5°. la menthe sauvage ou le menthastre; 6°. les especes de pouliot: le calament

des marais, l'herbe du coq, &c.

Toutes les especes de menthe sont carminatives, hystériques, & arrêtent cependant les fleurs blanches, & le cours des regles immodérées; elles facilitent la digestion, arrêtent le vomissement, & corrigent les vices de l'estomac: on présere la menthe des jardins. Leur odeur tient du baume & du citron: elles ont une ressemblance générale.

La menthe frisée porte aussi le nom de baume frisé; ses seuilles sont plus grandes que celles du baume des jardins, d'un verd noirâtre, plus gaudronnées & comme

crêpues.

Cette plante a particuliérement la vertu de résoudre le lait coagulé, & de faire passer le lait aux semmes, si on l'applique en cataplasme sur les mamelles. En Afrique, on en tire par distillation une huile limpide, peu solorée, qui, prise à la dose de huit gouttes dans l'eau,

B 2

MEN MER.

excite singulièrement l'appétit vénérien : quand on porte une goutte de cette huile essentielle sur la langue, il semble qu'on a d'abord la bouche enslammée, mais bientôt après l'on ressent une fraîcheur singulière, qui se distribue par-tout le corps, & qui produit à peu-près l'esset que l'on ressent quand l'on avale un morceau de sucre imbibé d'æther acéteux: autant cette essence excite à l'amour, autant elle empêche la sécondité. L'huile essentielle de la menthe srisée de notre pays, ne paroît pas produire le même esset que celle de Guinée.

La menthe à épi & à feuille étroite, s'appelle aussi la mente romaine ou de Notre-Dame. La position de ses rameaux insérieurs, & celle des seuilles, est en sorme de croix par rapport aux supérieures. Le suc de cette plante bu dans du vinaigre, arrête le hoquet; ses seuilles trempées dans le lait, l'empêchent de se cailler dans

l'estomac.

La menthe aquatique ou baume d'eau à seuilles rondes & rouges, porte des seuilles qui ressemblent assez à celles de la menthe crêpue. On les applique sur le front dans la douleur de tête, & on s'en sert contre les piquures des guêpes & des mouches à miel.

La menshe sauvage ou le menthastre ou le baume d'eau à seuille ridée, a des steurs semblables à celles du baume des jardins. M. de Tournesort assure que la tisane de cette menshe est bonne pour les vapeurs: elle est encore

excellente pour les vers.

On cultive dans la plupart des jardins ces dissérentes sortes de menthe qui croissent naturellement dans les environs de Paris.

MENUISIERES: nom que les paysans donnent aux

abeilles perce-bois : voyez au mot ABEILLES.

MER, mare, est cet assemblage immense d'eaux salées qui environnent de tous côtés les Continents, & qui pénetrent en plusieurs endroits dans l'intérieur des terres, tantôt par des ouvertures assez larges, tantôt par des détroits, ce qui forme de petites mers méditerranées, dont les unes participent immédiatement aux mouvemens de flux & ressux, & dont les autres semblent n'avoir rien de commun avec la grande mer, que la continuité du fluide. L'eau de la mer est la plus abondamment répandue Cans le monde, voyez Abîme: elle est ordinairement peu limpide; étant vue en masse elle paroît d'un bleu verdâtre fort léger; elle est d'une saveur âcre, amere, salée, d'une odeur marécageuse & comme bitumineu-se, qui provoque quelquesois des nausées.

L'eau marine est très-pesante; sa pesanteur spécifique est à l'égard des eaux simples, ce qu'est 73 à 70, c'est à dire, qu'un pied cube d'eau de la mer pese 73 livres, tandis qu'un pareil volume d'eau de riviere ne pese que 70 livres; c'est à cause de cet excès de pesanteur dûe aux parties de sel marin, dont elle est chargée, qu'elle géle dissicilement, & qu'elle s'évapore à l'air moins promptement que les eaux douces; c'est encore pour la même raison qu'un vaisseau prend une hauteur d'eau moins

considérable dans la mer, que dans un sleuve.

· Au reste, l'eau des différentes mers, est plus ou moins chargée de sel ; les Navigateurs attestent que dans la mer du Sud, sous l'équateur & dans les pays méridionaux, il y a plus de sel en pleine mer, & que'l'eau y est plus froide que vers les pays du Nord, & vers les pôles de la terre. La mer des côtes de Hollande contient un neuvierne de sel ; celles des côtes d'Espagne & de la Méditerranée, en portent bien davantage. En Suede près de Calscroon, l'eau de la mer ne contient qu'un trentieme de sel; plus loin elle est si peu chargée de sel, qu'elle gele en grandes masses. Voilà pourquoi la mer du fond du Groënland ou du Spitzberg est presque toute couverte de glace; ce qui l'a fait nommer mer glaciale: voyez ce mot. La mer étant plus salée en certains endroits que dans d'autres, on en peut aussi attribuer le phénomene à la différence de l'évaporation de ses eaux. On sait que dans la mer du Sud, dont les vagues sont rapides & tumultueuses, & sur-tout entre les Tropiques, où le sole! agit perpendiculairement, l'évaporation est certainement plus forte que dans nos climats; aust la mer y estelle plus salée. L'évaporation & la salure est peu considérable dans les mers du Nord, parce que le soleil est pet vertical & peu actif dans ces climats glacés, & il est de fait qu'il y pleut rarement, tandis que les pluies causées par l'évaporation des eaux des pays méridionaux tombent abondamment & frequemment dans la Zône Torride. Quant à la salure propre de la mer, elle est dûc à des bancs inépuisables de sel qui se trouvent, selon quelques-uns, dans le sond de cet élément, ou à des montagnes immenses de sel qui sont répandues sur la terre, et que les pluies qui se rendent à la mer, dissolvent continuellement.

La couleur foncée qu'ont les eaux de la mer en certains endroits, n'est qu'une suite de la prosondeur de cette masse d'eau qui absorbe les rayons de la lumiere. L'eau de la mer rouge roule sur un sable rougeatre; la mer verie des côtes d'Afrique, abonde en fucus & autres plantes marines verdâtres qui refléchissent cette couleur. Lorsque le soleil se couche, la mer paroît souvent tout en seu en sa superficie, parque que la lumiere de cet astre est portée horisontalement sur tous les flots qui la renvoient & la réfléchissent en cent façons, ce qui produit le plus bel éclat & les plus riches couleurs. Si la mer est agitée, on voit alors succéder le blanc à la couleur cendrée, le pourpre au blanc, puis le verd faire place au plus bel azur. Le Comte de Marsigli a observé que les flots ou vagues de la Méditerranée s'élevent pendant les tempêtes à environ huit pieds au dessus de leur hauteur ordinaire, & l'on a prouvé que ceux de la mer Baltique . s'élevent encore plus haut.

On apelle la grande mer Océan, & on le distingue par rapport aux quatre points du monde en Océan Sepzentrional ou Glacial, Océan Occidental ou Atlantique, Océan Méridional ou Ethiopien, Océan Oriental

ou Indien.

On subdivise encore l'Océan en plusieurs mers, qui portent les noms des pays dont elles baignent les côtes; c'est ainsi que l'Océan Septentrional comprend la mer d'Allemagne ou du Nord, une partie de la mer d'Angleterre, celle d'Ecosse, la mer de Danemarck, la mer Baltique, celle de Norwege, & la mer de Moscovie. L'Océan Oriental comprend les mers de la Chine, des Indes, de l'Arabie & de l'Archipel. L'Océan Méridional comprend les mers de Zanguebar, des Cassres & de Congo; & l'Océan Occidental contient les mers de Guinée, du Cap verd, des Canaries, la mer Méditerranée, les mers d'Espagne, de France, & des Isles Briganée, les mers d'Espagne, de France, & des Isles Briganée.

tanniques. La mer du nouveau continent se divise en mer du Sud ou Pacifique, & en mer du Nord. Celle-ci comprend les mers du Canada, du Mexique, du Brésil, de Rio de la Plata & de la Magellanique; celle du Sud contient la mer du nouveau Mexique ou de Californie. celle du Pérou & du Chili. Il y a des mers qui n'ont point de communication visible avec les autres mers : te le est la mer Caspienne qui se voit en Asse, entre la Tartarie, le Royaume de Perse, la Georgie & la Moscovie : on soupçonne cependant qu'elle a une communication souterraine avec le golfe de Perse. Ses eaux sont plus salées vers le milieu que vers les côtes. On donne le nom de golfe aux bras de mer qui s'avancent dans la terre, comme le golse de Venise, qu'on nomme mer Adriatique, le golfe de Lépante de la Morée, le golfe d'Engia, & le golfe Arabique. Enfin on donne le nom de Déirois ou Pas à un canal entre deux terres par où deux mers se communiquent, comme le Détroit de Gibraltar & le Pas de Calais. Ce qu'on appelle baie de mer, est un lieu le long de la Côte, où il y a assez de fond pour s'y retirer, & se mettre à couvert de la tempête. L'on donne aussi le nom de baie, à un bras de mer qui se jette entre deux terres, & qui s'y termine en cul de sac, par un enfoncement plus grand que celui de l'ance, & plus petit que celui du golfe: le milieu intérieur d'une baie a plus d'étendue par son embouchure, telle est la baie d'Hudson & la baie de tous les Saints en Amérique.

C'est par une suite de la dépendance des configurations du bassin de la mer avec le prolongement & le gissement des montagnes, que la prosondeur à la côte est proportionnée à la hauteur de cette même côte; & que si la plage est basse & le terrein plat, la prosondeur est petite, tandis qu'un promotoire élevés 'abaisse

sous les flots par une pente rapide.

Nous avons dit que l'eau de la mer est la moins évaporable à l'air de toutes les eaux; cependant c'est de la vaste étendue de l'Océan que s'elevent dans l'athmosphere, ces vapeurs qui étant condensées, sorment les nuages destinés à porter le rafraîchissement & la fertilité dans les pays les plus éloignés.

Les petits poissons ne viennent sur les bords de la

mer, que dans un tems calme; les gros poissons qui présentent une plus grande masse à l'essort des eaux agitées, sont souvent jettés involontairement sur ses parages. On croiroit, à voir la mer agitée & toute écumante, qu'elle va ensevelir les vaisseaux dans ses vagues profondément entr'ouvertes, ou qu'elle va quitter son lit, & inonder les terres; mais elle est sujette à des loix qui, en la resserrant vers son milieu, la répriment aussi du côté de la terre.

La mer présente un autre phénomene bien digne d'admiration & de l'étude des Philosophes; elle descend tous les jours de plusieurs brasses, & se retire à plus d'une demie-lieue de certaines côtes. Presque tous les jours l'eau de l'Océan est entraînée pendant six heures de suite du Midi au Septentrion, & s'éleve tantôt plus, tantôt moins sur les côtes : c'est ce qu'on appelle le flux de la mer : elle est environ quinze minutes dans la même hauteur; après quoi elle se retire, & continue six heures durant à s'abaisser. Ce retour des eaux du Nord au Midi, & de nos côtes vers la haute mer, est ce qu'on appelle le reflux. L'eau demeure aussi environ quinze minutes dans son plus grand àbaissement, après quoi le · flux recommence vers les terres. Cette inaction de deux fois quinze minutes par vingt-quatre heures, fait que le flux de la mer suit le cours de la lune. On prétend que c'est la gravitation de cet astre qui opere ce phénomene sus la mer: aussi est-il vrai que l'on a pleine lune .& grande marée le même jour. L'illustre Newton attribue cet effet à l'attraction que le soleil & la lune exercent sur les eaux de l'Océan. C'est dans l'ouvrage de ce grand homme qu'il faut voir la démonstration & l'explication des phénomenes innombrab'es que présente ce point de physique: C'est aussi dans l'Histoire Naturelle de M. Busson (dans le volume de la Théorie de la terre) qu'il faut voir expliqué avec énergie le même phénomene du flux & reflux de la mer. On peut encore consulter les savantes Recherches de MM. Euler, Maclaurin & Daniel Bernoulli, sur les causes de ce beau phénomene, couronnées par l'Acc. Roy. des Sciences de Paris, en 1740. C'est à regret que nous ne pouvons ssuivre ici ces Auteurs : nous nous contenterons de dire que

que Newton a calculé que la force attractive du soleil. pouvoit élever les eaux de la mer de deux pieds : que l'action de la lune pouvoit être évaluée à dix, & qu'ainsi les forces combinées de ces deux astres avoient assez d'activité pour les faire monter au moins de douze. La plus grande hauteur des marées n'est que deux ou trois heures après que la lune a passé au méridien. Les marées setardent tous les jours d'environ trois quarts d'heure. c'est-à-dire, de la même quantité dont la lune, par son mouvement propre d'Occident en Orient, arrive chaque jour plus tard au Méridien; elles sont aussi plus fortes ou plus foibles, selon que ce satellite est plus loin on plus près de la terre. Elles augmentent à proportion que les cubes des distances diminuent, & si la lune se trouvoit à une distance de moitié, moindre, le flux qu'elle occasionneroit, seroit huit sois plus grand. Les marées sont plus grandes dans le même mois aux environs de la nouvelle & de la pleine lune, que dans les quadratures. Elies sont en général plus grandes en hiver qu'en été. aux tems des équinoxes, qu'aux tems des solstices : ces fortes marées précedent l'équinoxe du printems, & suc, cedent à celui de l'automne. Les bancs de sable, les dér troits, les golfes, la profondeur & la largeur des mers, les vents, les courans irréguliers, en un mot, les inégalités des côtes, la position des terres, &c. peuvent occasionner dans les marées des variations qui nè sont soumises, ni à l'action du soleil, ni à celle de la lune. Les lieux situés au méridien n'éprouvent point le flux qui dépend du passage de la lune au méridien; mais celui qui est occasionné par la révolution périodique de cette planete.

Les Marins & les habitans des côtes maritimes donnent le nom de marée à ces mouvemens de flux & reflux: ils nomment morie-eau le tems où la marée est stationnaire, c'est-à-dire, qu'elle monte le moins & s'abaisse le

moins.

Peu de personnes sont encore d'accord sur le méchanisme qui opere si constamment ces alternatives règulieres du flux & reslux, ainsi que ces rats de marée? Seroit-ce une sorte de tempête à laquelle le vent n'auroit aucune part? ou ne seroit-ce pas plutôt la suite d'une tem-

H. N. Tome IV.

pête qui a regné ailleurs? Les rats de marée sont des elpeces de lames houleuses qui se font sentir avec violence
aux Isles & seulement près des rivages ou des côtes: c'est
alors que les vaisseaux qui sont en rade sont submergés,
& les malheureux qui sont à bord sont aussi abandonnés

à ces vagues impétueules.

On ne connoît guere mieux ce que l'on appelle les courants de la mer, ces torrents secrets qui entraînent trop fréquemment les vaisseaux, & dont les effets sont souvent funestes. L'Auteur des Réslexions sur la cause générale des vents (imprimées à Paris en 1746,) paroit porté à croire que les courants considérables peuvent être attribués à l'action du soleil & de la lune : il ajoute qu'on pourroit expliquer par le plus ou moins de hauteur des eaux, & par la disposition des côtes, les différents courants reglés & constants que les Navigateurs observent; & que les oscillations horisontales de la pleine mer dans le flux & reflux pourroient être l'effet de plusieurs courants contraires. C'est sur-tout aux inégalités du fond de la mer, que M. de Buffon attribue les courants, lesquels varient à l'infini dans leurs vîtesses & dans leur direction, dans leur force, leur largeur, leur étendue: ceux qui sont produits par les vents changent de direction avec les vents. C'est encore à l'action des courants, que M. de Buffon attribue la cause des angles correspondants des montagnes. M. Mead, Anglois, vient de publier que la cause du phénomene dont il s'agit dépend d'un mouvement de la mer, tendant de l'Equateur aux pôles, ou au moins le long des côtes. Son système est fondé sur l'opinion où il est, que le Malestron & autres gouffres de l'Océan septentrional, sont des embouchures de canaux intérieurs qui communiquent à des endroits placés sous l'Equateur : cependant par la relation que l'Évêque Pontoppidan donne du malestron (dans son Hist. Nature de la Norvege,) il y a lieu de croire que ce gouffre ou abyme n'est pas un passage souterrein. Les principaux courants, les plus larges & les plus rapides, sont 1°, près de la Guinée, depuis le Cap verd jusqu'à la baie de Fernandopo, d'Occident en Orient, faisant saire aux vaisseaux 150 lieues en deux jours. 2°. Auprès de Sumatra, du Midi vers le Nord.

Tentre l'Isle de Java & la Terre de Magellan. 4°. Entre le Cap de Bonne-Espérance & l'Isle de Madagascar.

5°. Entre la Terre de Natal & le même Cap. 6°. Sur la côte du Pérou dans la mer du Sud, du Midi au Nord.

7°. Dans la mer voisine des Maldives, pendant six mois d'Orient en Occident, & pendant six autres mois en sens contraire. Les courants sont si violents sous l'Equateur, qu'ils portent les vaisseaux très-promptement d'Afrique en Amérique: mais aussi ils les empêchent absolument de revenir par ce même chemin; de sorte que les vaisseaux, pour retourner en Europe, sont forcés d'aller chercher le cinquantieme degré de latitude.

L'observation & la connoissance des courants est un des points principaux de l'art de naviger; mais ce qui rend seur détermination si difficile, c'est la difficulté de trouver un point fixe en pleine mer. L'Académie Royale des Sciences avoit proposé ce sujet pour le prix de l'année 1751. Mais les méthodes proposées par les Auteurs ont encore laissé beaucoup à desirer : qu'il nous soit permis d'ajouter quelques observations importantes sur la

théorie des courants.

M. Méad paroît convaincu, qu'abstraction faite des monvements que causent à la mer les vents & les marées, ce fluide n'est pas dans un état de repos & que conféquemment la terre n'est pas par-tout d'une densité unisorme, comme le suppose le Chevalier Newton. mais que les courants du golfe de Floride, ainsi que ceux de la côte du Bresil & ceux qui sur la côte du Sud tendent au Nord, sont des courants de circulation entretenus par les densités différentes de la terre, & par son mouvement de rotation sur son axe. M. Waitz, dans sa Disserration sur la chuse pourquoi l'eau de la mer Atlantique passe toujours dans la mer Méditerranée par le Détroit de Gibraltar, prétend que deux courants dont la direction est opposée coulent par ce Détroit ; le courant supérieur passe constamment dans la mer Méditerranée, & l'inférieur sort toujours de cette même mer, & se dégorge dans l'Océan. M. Halley a toujours regardé comme fort vraisemblables ces sous-courants marins, ainsi que les courants qui fe font à la surface. Toutes ses opisions sont appuyées d'observations; nous ne rapporte-**C** 2

rons qu'une expérience saite dans la mer Baltique qui consirme le sentiment de ces Auteurs. Un habite Marin étant dans une des frégates du Roi, ce vaisseau fut tout d'un coup porté au milieu d'un courant & poussé par les eaux avec beaucoup de violence. Austi-tôt on descendit dans la mer une corbeille où on mit un gros boulet de canon; la corbeille étant descendue à une certaine profondeur. le mouvement du vaisseau sut arrêté; mais quand elle fut descendue plus bas, le vaisseau sus porté coutre le vent, & dans une direction contraire à celle du courant supérieur, qui n'avoit qu'environ quatre ou cinq brasses de profondeur. M. Halley ajoute que plus on descendoit la corbeille, plus on trouvoit que le courant intérieur étoit fort. Par ce principe il est aisé d'expliquer comment il se peut faire qu'au Détroit de Gibraltar, dont la largeur n'est que d'environ vingt milles, il passe une si grande quantité d'eau de la mer Atlantique dans la Méditerranée, par le moyen des courants qui y poussent presque toujours les vaisseaux à l'Est.

Quoi qu'il en soit, les grandes marées nous procurent des avantages très-certains; elles repoussent l'eau des fleuves, la font remonter bien avant dans les terres, & en rendent le lit assez profond, pour qu'un vaisseau puisse arriver aux ports des grandes villes. Les navires artendent ces crues d'eau si commodes, ils en profitent pour arriver ou pour sortir de la rade, sans toucher le fond, & sans courir le risque de s'ensabler. Nous donnerons au mot SEL MARIN, l'art de retirer le sel de la mer ou des fontaines salées ou marais salans. Il seroit à desirer qu'on eût aussi l'art de dessaler par des voies commodes & non dispendieuses l'eau de la mer, au point de la rendre potable. Quelle ressourre ne seroit-ce pas pour les vaisseaux qui entreprennent de longs voyages ! M. Deslandes a prétendu que si l'on forme avec de la cire vierge des vases, & qu'on les remplisse d'eau de mer, cette eau filtrée à travers la cire, sera dessalés par ce moyen. Le célebre Halles a beaucoup travaillé sur cette matiere, mais bien disséremment : on voit ses recherches dans un de ses ouvrages. L'Angleterre pour manifester à tout l'Univers la recoppoissance d'un si grand

bienfait, a érigé, à ce même Halles, mort en 1761, âgé de 87 ans, à Westminster un superbe mausolée parmi les tombeaux de ses Rois. Plusieurs autres personnes se sont servis dans les mêmes vues de la poudre à canon, des cendres de bois, de la craie, de la chaux, de la pierre à cautere, &c. Mais de tous ces moyens, le seul par lequel on puisse parvenir à la dessaler & la rendre potable & saine, c'est la voie de la distillation. Un célebre Médecin de la Faculté de Paris (M. Poissonnier) s'est occupé aussi à travailler sur cet objet, par ordre du Gouvernement. Voyez la Gazette de France, 2°, 55, année 1764.

A ce détail nous ajouterons une singularité rapportée par Linschot, que dans la mer rouge, près de l'Isle de Bareyn, des Plongeurs puisent de l'eau douce à la profondeur de quatre à cinq brasses; de même, dit Gemelli, Tom. II, pag. 453, aux environs de l'Isle de Baharan dans le golfe Persique, on prend de l'eau douce au sond. Les hommes se plongent avec des vases bouchés, & les débouchent au sond; & lorsqu'ils sont remontés ils ont de l'eau douce. Il y a encore beaucoup d'autres endroits, où il y a sous la mer des sontaines d'eau douce. Le sond de la mer laissé à sec près de Naples, lors des éruptions du Vésuve, sit voir une infi-

nité de ces petites sources jaillissantes.

MER GLACIALE: on appelle ainsi cette partie de l'Océan septentrional, entre le Groenland à l'Ouest, & le cap glacé à l'Est. Il y a long-tems que les Anglois & les Hollandois cherchent, peut-être vainement, un passage par cette mer pour aller à la Chine & au Japon, cependant la nation Angloise n'a point encore abandonné ce projet: mais la quantité de montagnes de glace qu'on rencontre presqu'en tout tems dans cette mer, met au succès d'une si grande entreprise des obstacles diffici-

les à vaincre.

Plusieurs Anciens n'ont pas cru que la mer pût se geler, cependant la mer Baltique & la mer blanche se gelent presque tous les ans, & les mers plus septentrionales se gelent tous les hivers. On sait que le Zuiderzée se gele souvent en Hollande, mais on sait aussi que l'eau salée se gele plus difficilement que l'eau pure, parce qu'il saut pour la glacer un froid supérieur au degré de la conge l'auton, or qui excede d'autant plus ce degré que l'eau est plus chargée de sels. La glace d'eau salée est moins dure que la glace ordinaire; elle est plus chargée de sel au centre qu'à l'extérieur: ce milieu même trop chargée de sel, ou ne se gele point, ou ne prend que peu de consistance.

Les fleuves du Nord transportent dans les mers une prodigieuse quantité de glaçons qui, venant à s'accumuler, forment ces masses énormes de glace fi funestes aux Navigateurs. Un des endroits de la mer glaciale, où elles sont les plus abondantes, est le Détroit de Wai-. gat qui est gelé en entier pendant la plus grande partie de l'année : ces glaces sont formées de glaçons que le fleuve Oby transporte presque continuellement. Elles s'attachent le long des côtes, & s'élevent à une hauteur considérable des deux côtés du Détroit : le milieu du Détroit est l'endroit qui gele le dernier, & où la glace est la moins élevée; les vaisseaux qui vont au Spitzberg. pour la pêche de la baleine, y arrivent au mois de Juillet & en partent le 15 d'Août : croiroit on que dans cette : saison ils rencontrent quelquesois plus de quatre cents; morceaux prodigieux de glaces épaisses de soixante, soixante & dix & quatre-vingt brasses qui se sont détachés des côtes de glace, & qui voyagent dans la haute. mer : il y a des endroits où il semble que la mer soit glacée jusqu'au fonds; ces glaces qui sont élevées audessus du niveau de la mer, sont claires & luisantes. comme du verre.

Tous les Navigateurs attestent qu'il y a aussi beaucoup de glaces dans les mers du Nord, de l'Amérique,&c.
Roberd Lad nous assure que les montagnes de Frislands
sont entiérement couvertes de neige, & toutes les côtes,
de glace, comme d'un boulevard qui ne permet pas d'en
approcher. On trouve dans cette mer des Isles de glace
douce de plus d'une demi-lieue de tour, dont la supersicie au dessus de l'eau surpasse l'extrêmité des mâts des
plus gros navires, & qui ont soixante & dix ou quatrevingt brasses de prosondeur dans la mer. Ces Isles ou
montagnes de glace sont si mobiles, que dans les tems
orageux elles suivent la course d'un vaisseau. Lorsque.

ces masses énormes de glace viennent à se rompre ou à se disjoindre des glaces côtieres, alors il s'excite un bruit si terrible qu'il n'est pas possible de l'exprimer. Si l'on trouve beaucoup de bancs de glaces dans la nouvelle Zemble, il n'est pas rare d'en rencontrer près de la Terre de seu; Waser dit y avoir vu quelques-unes de ces Isles de glace slottante, dont quelques-unes lui paroissoient avoir une à deux lieues de long, & la plus grosse de toutes lui parut avoir 4 ou

500 pieds de haut.

Nous avons dit ci-dessus que depuis long-tems, l'on ne cesse de chercher un passage aux Indes par les mers du Nord, mais dans la crainte d'un trop grand froid si on s'approchoit trop du pôle, on ne s'est pas assez éloigné des terres, & on a trouvé les mers fermées par les glaces. Cependant il paroît vraisemblable qu'il y a moins de glace en pleine mer que près des côtes où les fleuves se déchargent avec leurs glaces : d'ailleurs on sait que quelques Hollandois s'étant fort approchés du pôle, y avoient trouvé une mer ouverte & tranquille, & un air tempéré; ce qui n'est peut être pas impossible en été, à cause de la présence continuelle du soleil au pôle boreal pendant six mois. Voyez les articles, GLACE, GLACIER, FROID, GELÉE. Nous le repetons, ce n'est que vers les côtes dans les parages tranquilles, dans les golfes ou détroits des zones glaciales, & dans tous les endroits où les fleuves versent une grande quantité d'eau douce & de glaçons, que la mer gele, & les glaces continues ne: s'étendent pas à une vingtaine de lieues des côtes.

MER LUMINEUSE: c'est un phénomene des plus riches, & commun dans certaines mers. La proue du navire qui vogue sur les eaux, les sait bouillonner, & semble pendant la nuit les mettre en seu: le vaisseau vogue dans un cercle lumineux, d'où s'échappe dans le sillage un long trait de lumiere. La mer est beaucoup plus lumineuse aux environs des Isles Maldives & de la côte de Malabar, que dans tout autre endroit de l'Océan: aussi M. Godeheu se trouvant sur ces mers, en prosita-t-il pour observer la véritable cause de cet éclat sumineux, ainsi qu'il l'a détaillé dans un mémoire imprimé dans le troisième tome de ceux qui ont été pré-

sentés à l'Académie. La mer dont la surface étoit sois blement agitée, lui parut couverte de petites étoiles; chaque lame qui se brisoit répandoit une lumiere très-vive, & semblable pour la couleur à celle d'une étosse d'argent électrisée dans l'obscurité; le sillage du vaisseau étoit d'un blanc vis & lumineux parsemé de points brillants & azurés.

Il a appris, par des observations reitérées, que la mer dans les endroits où elle étoit la plus lumineuse, étoit parsemée de petits animaux vivans, non-seulement lumineux, mais qui laissoient échapper de leur corps une liqueur huilouse qui surnageoit l'eau de la mer, & qui répandoit cette lumiere vive & azurée. Ces animaux ne sont visibles qu'à l'aide d'une forte loupe; & la liqueur qu'ils répandent, reste sur le fil par lequel on passe l'eau de la mer, qui demeure par-là privée de toute lumiere. Cette observation rentre dans le sentiment de MM. Viannelli & Nollet, qui attribuoient cette lumiere à des insectes lumineux : elle n'est point contraire nonplus à celui de M. le Roi, imprimé dans le même volume, qui attribuoit cette lumiere à une matiere phosphorique, que l'air, ou même d'autres liqueurs, peuvent mettre en jeu. Les huiles de plusieurs poissons, telles que de la bonite, par exemple, paroissent avoir la propriété d'être lumineules, sur-tout lorsqu'on les agite. Voy. VER LUISANT & SCOLOPENDRE MARINE.

J'ajouterai à ces exemples & citations, le phénomene que j'observai le 19 Juillet 1762, étant au port de Cette en Languedoc. Il sit ce jour-là une chaleur excessive. J'avois, depuis long-tems, sormé le projet de saire quelques observations sur la plus ou moins grande sacilité de nâger dans la mer ou dans l'eau douce, & de découvrir si l'eau, qui touche au sol de la mer, est plus fraîche que la superficie de cet élément. Instruit d'ailleur s que la mer Méditerranée offroit dans plusieurs de ses parages, toutes les nuits & dans presque tous les tems, le même spectacle lumineux qu'on voit aux Indes, dans nos Isles & sur les côtes d'Afrique, j'engageai M. Ortez, Espagnol, alors mon Compagnon de voyage, à faire ces observations en commun. Nous sûmes au rivage sur les dix heures du soir; puis étant déshabillés, on se mit

à l'eau jusqu'au col: on essaya de plonger entiérement; ensuite on sonda, avec la jambe & les bras, laquelle des deux surfaces étoit plus tempérée, & l'on reconnut sensiblement qu'autant la superficie de la mer étoit froide autant le fond en étoit chaud. Notre principale observation se porta aussi-tôt sur un autre phénomene que voici: toutes les lames d'eau nous sembloient étinceler à mesure que nous les brisions en nâgeant. Je frottai mes mains & mes cuisses hors de l'eau, & j'en tirai aussir des especes d'étincelles : j'agitai fortement les cheveux de M. Ortez, qui parurent aussi-tôt comme autant de vergettes lumineuses. Je fis déshabiller mon domestique, & lui dis de se frotter aussi, avant de se baigner dans la mer; mais il ne put produire sur lui le même effet qu'il remarquoit sur moi, Je m'avisai de le tirer par le bras : quelle fut notre surprise, notre admiration, lorsque je vis l'image de ma main entiérement tracée sur ce bras, comme si c'eût été un crayon phosphorique qui Peût imprimée; enfin il se mit à l'eau, & je le sis nâger pour l'examiner à mon aise; l'on auroit dit d'un homme de seu qui se débattoit dans l'eau : nous primes du sable & des fucus dans le fond de la mer, & en frottant ces corps, ils parurent également chargés de particules phofphoriques. Bientôt la mer nous parut plus lumingule encore, on auroit pu dire au premier coup d'œik que les étoiles fixes refléchissoient leurs brillantes images dans cet élément. Pénétré d'une curiosité extrême d'examiner plus attentivement la cause & les objets scintillants, regrettant de n'avoir point un vase pour le remplir d'eau marine, je pris un autre parti. Je plongeai un mouchoir blanc dans l'eau, & le retirai tout couvert, comme de petites étoiles, ou de points brillants & azurés, qui sembloient s'écraser, s'étendre par le frottement, & former des plaques lumineuses. De retour au logis, je me fis apporter une bougie allumée, mais je ne pus distinguer sur ce mouchoir que des corpuscules dont l'extrême petitesse & l'affoiblissement phosphorique les déroba peu à peu à mes yeux. Le lendemain, de grand matin, je fus tremper dans la mer un second mouchoir, que je repliai bien soigneusement; & quand le jour sut

favorable, je pris ma loupe (un microscope m'eut été plus utile), & je crus reconnoître, sur la toile du mouchoir, des atômes informes, immobiles & bleuâtres: je descendis dans la cave pour éprouver s'ils ne reluiroient pas mieux qu'au jour; mais tout le beau phénomene étoit détruit. Ainsi j'attribue l'esset d'un tel spectacle, tantôt à des seux phosphoriques, & tantôt à des insectes marins. Nous disons que le corps lumineux s'assoiblit & cesse de remuer dès qu'il est sorti de l'eau, de même que si l'on enserme de l'eau de la mer pendant vingtquatre heures dans une bouteille, l'eau commence à se corrompre & ne jette plus d'étincelles. Voyez à la fin de l'article VER LUISANT.

MER MORTE. Voyez Asphaltide.

MER NOIRE ou MER TERRIBLE. Nom donné au Pont-Euxin qui communique avec la Méditerranée. Ses tempêtes sont plus surieuses, plus dangereuses que celles d'aucune autre mer, parce que ses eaux sont renfermées de tous côtés, & que les vagues attaquent en tous sens les vaisseaux. L'eau de cette mer où l'on ne trouve aucuns bon ports, est si peu salée qu'elle se gele presqu'entièrement en hiver. Son limon est une sange affez noirâtre.

MER ROUGE & MER VERTE. Voyez à l'article.

MERCURE: voyez au mot Planete.

MERCURE, ou VIF-ARGENT, mercurius aut hydrargyrus, est une substance métallique, particuliere,
sans tenacité ni consistance, froide au toucher; mais habituellement stuide & coulante comme du plomb tenuen susson. Le vis-argent se divise au moindre essort en
un grand nombre de particules sphériques. Lorsqu'il est
pur, il coule sans saire de traînée sur le papier. Sa couleur est blanche, brillante, argentine; il est entiérement
opaque & réstéchit les objets comme une glace. Le mercure purisée est, après l'or & la platine, le plus pesant
des métaux & des demi-métaux; il pese quatorze sois
plus que l'eau, & huit cents quarante sois plus que l'air.
Un volume d'argent vis, mis dans un vase, peut supporter un volume de ser plus considérable d'un tiers,

fins qu'il s'y précipite. Un pied cube de mercure peseneuf cents quarante-sept livres : voyez la pesanteur spé-

cifique des métaux au mot METAUX.

Le vis argent est une substance métallique particuliere: ce n'est point un métal, puisqu'il est volatil, qu'il se dissipe dans le seu, même au degré de l'eau bouillante, & qu'il manque de fixité & de ductilité. MM. Grischow & Braun Académiciens de S. Petersbourg, ne sont parvenus en 1760, à fixer le mercure au point de le rendre malléable & de la consistance du plomb, qu'en employant un froid artificiel de 186 degrés & deux tiers (selon la division de Réaumur). Le mercure n'est point un demi-métal en ce qu'il n'est point combustible. Doitil être regardé comme une substance métallique seule de son espece? ou seroit-il un monstre dans l'ordre des demi-métaux, comme l'est la platine dans l'ordre des métaux.

Le mercure s'amalgame avec presque tous les métaux demi-métaux qu'il ronge: l'or & l'argent sont les substances sur lesquelles il produit ce phénomene par excellence, &c.

Le vif-argent se trouve dans ses mines propres &. particulieres, en Italie, en Hongrie, dans le Frioul, à:Idria en Carniole, à Almaden en Espagne, en Chine & à Chalatiri dans le Potosi. La mine la plus sameuse qui soit dans l'Amérique méridionale est auprès de Guancavelica au Pérou dans l'Audience de Lima, à soixante lieues de Pisco: c'est de cette grande miniere qu'on retire le mercure propre à la purification & exploitation de l'or & de l'argent de ces contrées. Cette mine est creusée dans une montagne fort vaste, & les seules dépenses qu'on a faites en bois pour la soutenir, sont immenses. On trouve dans cette mine des places, des rues, & une chapelle où l'on célebre la messe les jours de sêtes; on y est éclairé par un grand nombre de chandelles allumées pendant qu'on y travaille. Les particuliers y font travailler à leurs frais, & sont obligés sous les plus grandes peines de remettre au Roi d'Espagne tout le mercure qu'ils en tirent. On le leur paie à un certain prix fixé; & forsqu'on en a tiré une quantité suffisante, l'entrée de la mine est fermée, & personne n'en peut

avoir que de celui des magasins. Ou tire communément tous les ans des mines de Guancavelica, pour un million de livres de vis-argent, qu'on transporte par terre à Lima, puis à Arica & de là à Potosi. On a observé que quand le mercure se rencontre sous sa sorme suide, alors il est dispersé dans des drusen; s'il est intercepté dans la pierre, il forme des silons inclinés, & plonge très prosondément en terre; on en a tiré à plus de neuf

cents pieds de prosondeur.

On donne le nom de mercure vierge au vis-argent Buide, coulant, sans mêlange, que l'on trouve dans des matrices terreuses ou pierreuses, mais dont en peut le separer par le moyen d'un ruisseau d'eau courante ou par des cribles, ou des égoutoirs faits exprès, ou par le feu-Il est souvent difficile de le retirer tout fluide des entrailles de la terre, car il s'enfiltre facilement & en peu de tems dans des fentes terreuses ou pierreuses, ensortes qu'on le perd souvent de vue, quand on croit être en état de l'obtenir entiérement. Tous les Auteurs disent que les Indiens & tous ceux qui travaillent à retirer ce: minéral fluide de ses mines, ne vivent pas long-tems, & qu'ils font bientôt paralytiques de tous leurs membres & meurent tous hectiques. On en attribue la cause aux vapeurs mercurielles qui affectent le genre nerveux: heureusement que l'on ne condamne aujourd'hui aux travaux de ces sortes de mines, que des criminels.

L'on appelle mercure minéralisé celui qui est tellement atténué, divisé & dispersé, soit dans le quartz, soit dans le schiste, &c. qu'on a de la peine à l'y reconnoître sans le secours de la loupe, & sur-tout celui qui s'est combiné avec le soufre, avec lequel il forme une masse rouge, nommée cinabre: voyez ce mos. On donne à cette sorte

de vis-argent le nom de mine de mercure rouge.

Le Naturaliste qui voyage, & qui aura de forts soupcons qu'il doit exister dans tel our tel lieu une mine de mercure, a une expérience facile pour s'en assurer; it sussira de saire rougir une brique qu'on couvrira d'une demi-ligne d'épaisseur de limaille d'acier ou de pierre de chaux calcinée, on posera cette limaille sur la prétendue mine de mercure, & on couvrira le tout d'un verre à boire renversé. Dès que la mine aura reçu une chaleur suffisante, le mercure, s'il y en a, s'élevera & s'attachera au verre en vapeurs blanchatres qui se condense-

sont bientôt en gouttelettes.

C'est par le moyen du mercure qu'on met les glaces au tain, qu'on applique l'or sur le cuivre, & que l'on traite certaine mines d'or & d'argent. Le vis-argent sert encore à saire des thermometres & le cinabre sactice ou le zermillon si utile en peinture. On l'emploie en Médecine pour purisier la masse du sang & pour guérit les personnes attaquées du masse du sang & pour guérit les personnes attaquées du masse d'une peau de chamois pour reconnoître s'il n'est pas altéré; quoiqu'allié au plomb ou au bismuth ou à l'étain, il y passe également; mais il sait alors une traînée quand on en verse sur un plan incliné.

On nous envoie le mercure par la voie de Hollande & de Marseille dans des sacs nommés bouillons, du poids de cent soixante à cent quatre-vingts livres chacun. Ces bouillons sont saits de cuirs doubles de mouton, liés & ensermés dans des barils de bois, dont les interstices sont remplies de son'& de scieures de bois ou de paille hachée menu: voyez noire minéralogie pour la maniere d'exploiter & de parisser le mercure, som. II, pag. 80:

ainsi que pour la réduction du cinabre.

MÉRCURIALE, mercurialis, plante dont on difsingue plusieurs especes; nous décrirons ici les plus com-

mnnes, & en même-tems les plus usitées.

La MERCURIALE MALE, ou FOIROLE, ou VIGNOBLE ou VIGNETTE; mercurialis mas, est une plante qui croît par-tout le long des haies, des chemins, dans les cimétieres, dans les jardins potagers, les vignobles & autres lieux humides & ombrageux. Sa racine est tendre, fibreuse & annuelle: elle ponsse des tiges hautes d'un pied, anguleuses, genouillées, lisses & rameuses: ses seuilles ressemblent assez à celles de la pariétaire, elles sont oblongues, pointues, verdâtres, dentelées en leurs bords, d'une sa yeur nitreuse ammoniacale nauséabonde. Il sort de leurs aisselles des pédicules courts & menus, auxquels sont attachés des fruits à deux capsules, en forme de testicules. rudes & velues contenant chacune une semence arron, die.

La MERCURIALE FEMELLE ou A ÉPI, mércarialis famina, ne differe de la précédente, que par ses seurs qui sont ramassées en épi, & qui ne sont suivies d'aucunt fruit ni semence. Ainsi on devroit changer les noms de ces deux especes de mercuriales; car celle en épi, qui porte des seurs à plusieurs étamines, soutenues par un calicé à trois ou quatre seuilles, est précisément la sécondante, c'est-à-dire, la mercuriale mâle, & celle qui porte la graine est la mercuriale femelle: on voit par-là combien étoit fausse l'idée de quelques anciens qui croyoient que la mercuriale, qu'ils appelloient mâle, étoit propre à faire engendrer des garçons, & que celle qu'ils appelloient femelle étoit propre à faire engendrer des filles.

Les fleurs de la mercuriale paroissent au printems, & la plante périt ordinairement pendant l'hiver. La mercuriale est une des cinq plantes émollientes: elle convient dans l'hydropisse, les pâles couleurs, les rétentions d'uvrine, pour pousser les vuidanges. La mercuriale proprement dite, & celle des montagnes, sechée entre deux papiers gris, en certain tems, prend une couleur bleue, qui semble indiquer qu'on en pourroit tirer une teinture. L'espece velue de Montpellier, appellé Phyllon par les Grecs, sechée de même, prend une couleur vineuse à ses sommités.

MERCURIALE SAUVAGE ou DE MONTA-GNE ou CHOU DE CHIEN, cynocrambe vulgaris; est une autre espece de mercuriale, qu'on distingue encore en mâle & semelle.

La MERCURIALE MALE SAUVAGE, mércurialis canina mas, a des tiges longues d'un pied, creuses, rampantes, nouées, sans rameaux, purpurines du côté de la
terre. Ses seuilles sont lanugineuses & semblables à celles
de la mercuriale précédente. Il sort des aisselles des seuilles, des pédicules, qui portent de petites sleurs à plusieurs étamines, soutenues par un calice à trois seuilles
de couleur herbeuse. Ces sleurs ne laissent rien après élles. Lemery dit que les fruits naissent sur des pieds qui ne
sleurissent pas; ils sont assez semblables à ceux de la précédente espece.

La Mercuriale femelle sauvage, mercurialis

tanina fæmina, differe de celle qu'on appelle mâle, par les mêmes propriétés que nous avons exposées en parlant de la mercuriale ordinaire.

La mercuriale sauvage produit des effets aussi dangereux que ceux du ricin, appellé palme de Christ. Voyez ce mot.

MERDE. Voyez Excrement.

MERDE DE CORMARIN ou ÉCUME DE MER. Des Auteurs ont donné ces noms à une substance poreuse & dure, qui se trouve sur les rivages de certaines mers. Dioscoride en a décrit cinq especes, dont Lémery sait mention au mot Alcyonium: mais c'est un corps produit par le travail de certains insectes ou Polypes de mer. Voyez ce mot & celui d'Alcyonium.

MERE D'EAU. Voyez CORAL.

MERE ou MATRICE D'ÉMERAUDE. Voyez Prase & le mot ÉMERAUDE.

MERE DE GIROFLES, Antophylli. Voyez au

mot GIROFLES.

MERE DE PERLES. Voyez au mot NACRE DE PERLES.

MERE DE TURQUOISE. Voyez au mot Tur-

MÉRIS ou MAITRE. Voyez ÉVERTZEN. MERISIER. Voyez à l'arricle CERISIER.

MERLAN, merlangius. C'est un poisson de l'Océan, long d'un pied, quelquefois davantage, & qui eu égard à sa grandeur, est menu, sur-tout vers la queue, car il est plus gros vers la tête. Cet animal si connu dans nos poissonneries, a la tête & le corps applatis sur les côtés, mais le devant de la tête plus plat en dessus quand la bouche est fermée, le dos convexe, l'anus fort voisin de la tête: tout le corps est d'une couleur blanche argentée', mais le dos est plus foncé ou grisâtre; les écailles sont petites, arrondies & blanches; la machoire supérieure avance au delà de l'inférieure, de forte que quand la bouche est fermée, les dents supérieures outre-passent la machoire inférieure. Il y a encore d'autres rangs de dents inégales, placées intérieurement à la machoire supérieure : le palais est tapissé de quelques osselets, les une sonds, les autres dentelés. On trouve dans l'endroit le

plus ample & le plus épais de sa tête, proche de la cell velle, deux petits os, allongés, blancs, assez minces : les yeux sont grands, situés aux côtés de la tête, couverts d'une membrane, lâche & transparante, dont l'iris est de couleur argentée, & la prunelle grande, bleuâtre. La membrane des oures est composée de chaque côté de sept arrêtes : la machoire inférieure n'a point de barbil-·lons, mais elle est tiquetée de neuf points au moins de chaque côté. La ligne latérale de ce poisson est noirâtre & approche beaucoup plus du dos que du ventre : on remarque aussi une tache noirâtre à la naissance des nageoires pectorales qui sont grises : les nageoires du ventre sont blanches & situées plus en devant que celles de la poitrine. Il y a trois nageoires sur le dos, deux près de l'anus: la queue est égale & noirâtre à son extrémité, Le merlan a cinquante-quaire vertébres.

Ce poisson se prend fréquemment dans la Manche & dans toute la mer Baltique: chassé de la haute mer par nombre d'ennemis redoutables, qui cherchent à le dévorer, il approche souvent en soule des côtes, où il tombe dans les silets des Pêcheurs. En lui ouvrant l'estomac on reconnoît qu'il se nourrit d'anchois, de chevrettes & de goujons de mer & d'autres petits poissons qu'il avale tout entiers, car ses dents ne lui servent point à hacher sa

proie par morceaux, mais à la retenir.

Les Auteurs de la suite de la matiere Médic. disent qu'il y a des merlans qui sont de véritables hermaphrodites, comme il s'en trouve quelquesois parmi les carpes & les brochets; car l'on voit distinctement dans leur in-

térieur les œufs d'un côté & la laite de l'autre.

Willughby dit qu'en quelques lieux d'Angleterre on fait secher ce poisson après l'avoir vuidé, & on le sale; étant ainsi préparé, il fournit une nourriture très agréable & propre pour les personnes délicates. Le même Auteur dit encore que les Allemands, les Polonois, & les Flamans se servent de la tacine de Curcuma ou Terramerita, pour assaisonner ce poisson & lui donner de la saveur & une couleur jaune.

La chair du merlan est friable, molle, tendre, legere, & meilleure rotie que bouillie: il y a peu de poissons aussi sains que celui-ci; sa chair ne contient presque point

de sucs visqueux, elle ne charge point l'estomac, elle nourrit, & est de bon suc: on en peut permettre l'usage à toutes sortes d'âges & de tempéramens, même aux malades & aux convalescens.

MERLE; merula, est un oiseau très-commun & dumême genre que les étourneaux & les grives : on en

distingue plusieurs somes.

Le MERLE ORDINAIRE ou COMMUN, ou MERLE NOIR, merula nigra, pese environ quatre onces: sa longueur, depuis le bout du bec jusqu'à celui des pieds, est de neuf à dix pouces, & jusqu'au bout de la queue, de dix à onze pouces, le bec est long d'un pouce, jaune, saffrané, ainsi que le dedans de la bouche: la queue est longue de quatre pouces & demie, les pieds sont noirs.

Cet oiseau se nourrit indistinctement de baies & d'insectes: il ne devient d'un beau noir par tout le corps, & son bec n'est d'un beau jaune que quand il est avancé en âge; dans sa jeunesse il est brun, il a la poitrine roussatre & le ventre un peu grisatre: la semelle pond à chaque couvée quatre ou cinq œus bleuâtres parsemés de taches brunes.

Les merles construisent leur nid avec beaucoup d'art, il est composé extérieurement de mousse, de rameaux déliés, & de menues racines liées ensemble, avec de la boue qui tient lieu de colle: le dedans est aussi luté, & couvert de paille sine, de poils, de crains, de joncs & d'autres matieres molettes propres à recevoir les œuss: c'est dans l'épine blanche & à hauteur d'homme, qu'ils bâtissent leur nid, dont la sorme ressemble assez à une écuelle.

Le merle aime à se baigner & à s'éplucher: il se p'aît aussi à voler seul ou à la suite de sa semelle; & c'est de son amour pour la solitude que Varron & Festus ont tiré l'étymologie de son nom latin. Cet oiseau ne fait que gazouiller ou bégayer pendant l'hiver, mais il chante beaucoup pendant l'été: son ramage est agréable, surtout quand on l'entend dans un bois ou dans une vallée où il y a un écho: ce qu'il a une sois appris il le retient toute sa vie: il est docile, & on peut l'instruire à parler, mais il n'y a que le mâle qui sisse ainsi à gorge dé-H. N. Tome IV.

ployée: il est plus noir l'été que l'hiver : le printems est la saison de ses amours: il mange toutes sortes d'alimens; vers, semences & fruits.

Il y a une si grande dissérence entre le mâle & la semelle, qu'on prendroit volontiers la merlesse pour un oiseau d'une autre espece. Ils ont un soin extrême de' leurs petits : le mâle couve de tems en tems à la place de la semelle pendant le jour : le reste du tems il s'occupe à lui aller chercher à manger, & veille autour d'elle pour l'avertir de l'approche des oiseaux de proie. Quelquesuns prétendent que ces oiseaux sont quatre couvées par an, & qu'ils mangent les deux dernières; cela paroit peu vraisemblable.

Le merle reste pendant l'hiver comme la plûpart des grives. Cet oiseau est d'usage en aliment : sa chair est de bon suc, sur-tout pendant les vendanges, parce qu'il mange alors du raisin; mais elle devient amere, lorsqu'il est réduit à se nourrir de baies de gensevre, de grains de lierre, &c. Les vieux sont de plus dissicile digestion que les jeunes : on en sait des bouillons utiles dans le cours de ventre & la dyssenterie. Ceux qui sont su-jets aux hémorrhoïdes, ou qui portent quelqu'ulcere,

doivent s'abstenir d'en manger.

Le Merle A COLLIER, merula torquata, est trèscommunen Savoye, ainsi que dans le territoire de Saint Jean de Maurienne & d'Embrun: il a un collier gris comme la perdrix franche & la canne-petiere mâle. Son plumage est fauve ou couleur de suie: il n'habite que les

montagnes; c'est un des bons gibiers du pays-

Le Merle Blanc merula alba, n'est point un oiseau imaginaire, comme le croit le vulgaire: il est rare à la vérité, mais on en trouve en Afrique, dans les pays de Bambuck & de Galam. On en voir aussi en Arcadie dans la contrée de Syllêne, même en Savoye & en Auvergne. Il n'y a nulle dissérence que la couleur du plumage entre le merle blanc & les autres especes de merles, & sur-tout le noir: la grandeur, la corpulence, le bec, les pieds, les jambes, la maniere de vivre, de chanter, de saire le nid, d'élever les petits, le goût de la chair, tout est égal entre ces oiseaux.

Dans les Alpes & l'Apennin, on voit des merles bi-

garrés ou marquetés de blanc & de noir. Quelques autres montagnes, plus ou moins élevées, sont aussi remplies de merles très-variés. L'Auteur du Dictionnaire des Animaux dit que le merle blanc n'habite que les montagnes & le merle noir les plaines, les bois, & c.

Le MERLE DE ROCHER ou DE MONTAGNE, merula saxatilis, est cendré. Sa queue est jaune, avec une bande noire dans le milieu. Son menton est blanc; son ventre rougeâtre, & son bec noir. Cette sorte de merle se nourrit de noix: il habite les bois de la Laponie; & il est si hardi qu'il ne craint point, quand on mange, de venir en ever quelque chose sur les tables. C'est le cassenir en d'Albin.

Le MERLE DORÉ, merula aurea, a le tronc du corps de couleur d'or, les aîles d'un bleu brunâtre, les pieds bleus, les ongles rougeâtres: son chant est aussi mélodieux que le son de la slute, il aime beaucoup les cerises;

il suspend son nid aux arbres.

Le MERLE BLEU, merula carulea, a le gosser, le col & la tête d'un bleu d'azur, le dessus de la tête noir; les ailes sont brunes par dessus; le dedans des aîles, le ventre & la queue sont de couleur dorée : on le trouve dans les Isles de l'Archipel. Sa voix est agréable : il vole assez bien, sa chair est très-bonne. L'Isle de Hay-Nan, à la Chine, fournit aussi une espece de merle bleu soncé, avec des oreilles jaunes, il chante & parle en perfection.

Le MERLE PIC a la tête & le dessus du col blanc, tiqueté de noir, les aîles, le ventre, les cuisses & la queue

font noirs, les pieds bruns.

Le MERLE DU BRESIL ou MERLE ROUGE, merula rubra, est du rouge le plus beau & le plus éclatant qu'on puisse imaginer, excepté sa queue & ses aîles qui sont noires. En Italie, dans certaines campagnes, on trouve aussi, dit Aldrovande, un merle de couleur de rose, qui se plaît sur le sumier. Le merle des Indes n'a que la poitrine de rouge.

On trouve, à la Louisiane & au Cap de Bonne Espé-

rance des merles plus gros que les nôtres.

MERLE AQUATIQUE, merula aquatica. Par la description que nous en donnent Albin & M. Linnæus,

MER MES il paroît que c'est une espece de bergeronette: voyez ce mot.

Cet oiseau fréquente les rivieres pierreuses : on en trouve en Angleterre & en Suede, autour des chûtes d'eau. Ils se nourrissent de poissons & d'insectes : ils se plongent quelquesois sous l'eau : dans tont autre tems que celui de l'accouplement, ils suient leurs semelles. Leur plumage est épais & noirâtre, excepté à la poi-

trine qui est blanche.

MERLE ou MERLOT. On donne auffi ce nom à un poisson saxatile ou de mer, qu'Artedi met dans le rang des poissons à nâgeoires épineuses: it est semblable à la perche de riviere pour la figure du corps; la couleur du mâle est violette, & celle de la semelle est noirâtre. Ce poisson, qui se nourrit de mousse, d'oursins & de petits poissons, a toutes les autres parties du corps semblables à telles des saxatiles. Sa chair est tendre, molle, nourrit peu; mais elle est d'un bon sue, & facile à digérer.

MERLU ou MERLUCHE, espece de morue qui

vit dans la haute mer: voyez à l'arricle MORUE.

MERVEILLE A FLEUR JAUNE: voyez à la fin-

de l'article BALSAMINE.

MERVEILLE DU PEROU: voyez Beile Denuit. MÉSANGE, parus, genre de petits oiseaux très-jolis, dont il y a beaucoup d'especes. Elle ont toutes les plumes si avant sur le bec, & si longues, qu'elles en pa-

roissent huppées.

La GRANDE on GROSSE MÉSANGE, parus major, est un oiseau presque égal au pinçon; il pese à peine une once; il est long d'un demi pied, sur neuf pouces d'envergure; il a le bec court, noir & bien tranchant; les pieds courts & bleuâtres, la tête & le menton coëssés de noir; au dessous des yeux de chaque côté sur les tempes, est une raie large & blanche; derriere la tête est quelque-sois une autre tache blanche, terminée d'un côté par le noir de la tête; & de l'autre, par le jaune du col. Communément le col est cendré; les épaules & le milieu du dos sont d'un verd jaunâtre, comme chez le verdier; le croupion est bleuâtre; la poitrine, le ventre & les cuisses jaunes comme celles de la bergeronette; mais le basventre est blanchâtre. Le milieu de la poitrine & du ven-

tre est divisé par une ligne large & noire, qui se continue depuis la gorge jusqu'à l'anus; les grandes plumes des aîles sont brunes, & ont les bords en partie blanchatres & en partie bleus, comme celle d'une lavendiere, & souvent mêlés d'un peu de verd : la queue est longue d'environ deux pouces & demi, de couleur cendrée, bleuâtre à l'extérieur, noirâtre intérieurement, & blanche aux bords. Belon nomme cette grande mésange nonnese, Catesby l'apelle mésange-pinçon; les François la nomment mésange-charbonnière ou brûlée; on l'appelle encore marenge, mesengle, larderelle, pinçonniere, cendrille, croque-abeille, mésenge à miroir à cause de ses taches; en Berry & en Sologne, on lui donne le nom de Parron des Maréchaux, parce que son chant répéte tizi-ii; en Provence on l'appelle Serrurier, &c. Derhan. dit que le mâle est plus grand; & que ses taches sont plus luisantes que celles de la femelle.

Cet oiseau se tient dans les bois; il monte & descend; die Belon, à la maniere du pic verd, se tenant au tronc des arbres. Il ne se voit pas si communément en été qu'en automne: il paroît quand la bergeronette s'en va, & alors on en trouve en grande abondance. On prend cet oiseau aux collets, en lui donnant pour appas, ou du suif, ou des noix entamées, dont il est fort friand. Sa semelle pond ordinairement, par nichée, douze œufs, d'un gris cendré, tiquetés de arouge : elle fait son nid, ainsi que toutes les especes de mésanges, avec de la bourre, dans les trous des arbres. Son chant est fort doux, mais il ennuie par sa monotonie: elle vit cinquans, volo par troupe, & est très-courageuse. Les mésanges voltigent & grimpent toujours autour des arbres, comme font les pics, & s'y nourrissent principalement d'insectes tant volans que rampans; elles vivent austi de graines de chanvre & de noyaux de fruits, qu'elles ouvrent avec leur bec.

. La grande espece de mésange est véritablement un oiseau de proie, par rapport aux mésanges de la petite espece : lorsqu'elle voit même des oiseaux de son espece qui sont malades & foibles, elle les poursuit & leur tire la cervelle à coups de bec.

M. Frisch, dit que quand les mésanges n'ont que du

chenevis dans leur cage, elles deviennent bientôt avengles pour trop becqueter; ainsi il saut le leur broyer.
Aldrovande prétend que pour les saire chanter plus agréablement, il saut leur donner du suis. Quoiqu'elles soient
gr nivores, elle se nourrissent ordinairement de chenilles
& des œuss d'insectes qui insestent les arbres. En cage
elles mangent de presque tous nos alimens; elles aiment
particulièrement les noisettes; elles goûtent toujours
leur manger avec la langue, & ne l'avalent pas d'abord.
On les nourrit aussi avec des limaçons, du fromage nouvellement caillé & des sourmis; mais elles ne vivent
pas long tems en cage.

Le petit peuple mange volontiers la chair de cet oi- seau, qui n'a rien d'exquis: en Médecine on l'estime propre contre l'épilepsie, & pour exciter l'urine; pour cela on la fait sécher, puis on la réduit en poudre, & on en donne deux scrupules dans un verre de vin blanc ou d'eau

de pariétaire.

La MESANGE A LONGUE QUEUE, parus caudatus, est de la grosseur du roitelet: le sommet de sa tête est blanc; elle a une tache noire aux tempes, & qui entoure la tête, les parties inférieures sont blanches; le plumage du dos est d'un châtain tendre, bigarré de noir; le pennage des aîles & de la queue est blanc & noir; les jambes & les griffes sont noires. Elle ressemble d'ailleurs à la précédente espece, même pour les mœurs & la maniere de vivre.

Cette mésange fréquente les jardins plutôt que les endroits montagneux: elle sait un nid composé de telle maniere, que l'ouvrage en entier ressemble à un œuf placé sur une de ses pointes; il y a un petit trou à côté pour sortir & rentrer; par ce moyen les œuss & les petits sont assurés contre l'intempérie de l'air: le dedans du nid est doublé de duvet; le dehors est construit de mousse, de laine & de toiles d'araignées entrelacées avec beaucoup d'art. Selon Ray, elle est de tous les petits oiseaux celui qui pond à chaque couvée le plus grand nombre d'œuss. Elle commence à paroître dès le mois de Septembre, & on la voit pendant tout l'hiver. On voit tous les jours cette mésange laisser sa queue, qui est sourchue, & s'éachapper des mains des Oiseleurs; elle quitte les bois pour

venir vivre l'hiver dans les jardins, les villes & les villages; au printems elle se pend par les pieds aux branches des arbres, asin d'en manger les bourgeons naisfans; l'hiver elle vole d'arbre en arbre. Ces mésanges volent par troupes, & s'appellant réciproquement. La mésange de montagne différe peu de celle-ci: voyez la description qu'en donne Albin.

La Mésange Huppée, parus cristatus, est la plus rare des mésanges de notre pays; son bec est noir & a une peau en dessus: le dessus de son corps est gris, tout le dessous & la face sont blancs, avec une nuance rougeâtre sous les aîles: les cuisses, ainsi que les aîles, sont plombées, le sommet de la tête est noir, & les bords des plumes sont blancs, le col est cerclé d'un collier noir

qui s'étend sous la mâchoire.

est grosse comme la fauvette : sa tête est noire, ornée d'azur & cerclée de blanc, sur le col est un autre cercle bigarré; l'estomac est verdâtre, l'échine d'un violet obscur, il y a un peu de jaune sous le menton. Le ramage de cette mésange est désagréable, mais elle est d'une très-grande utilité aux arbres couverts de chenilles, car elle les détruit, en les mangeant à se faire crever. Elle passe tout l'été dans les bois, où elle éprouve souvent la maladie de la goutte. Cette mésange est un très-bel oiseau.

La Mésange noire, parus niger, tient le milieur entre la grande mésange & la mésange bleue. Sa tête est noire, sa poitrine est blanche ainst que son col : le plumage du dos est grisâtre, cendré; le bec, les jambes, les pieds & les ongles sont noirâtres : elle habite plus volontiers les forêts & les bois taillis que les jardins & les vergers.

La Mésange de Marais, parus palustris, a la tête noire, les tempes blanches, le dos cendre verdâtre, & les pieds plombés; sa face est blanche; elle a peu de noir

sous le menton: elle se retire dans les génévriers.

Indépendamment de ces six sortes de mésanges, ses Ornithologistes en citent quatorze autres qui sont étrangeres: les plus rares sont, la mésange des Indes, dont le

plumage est composé de blanc, de bleu & de noir: lamésange capuchonée, dont la face qui est jaune, semble sortir d'un cercle de plume, comme la tête d'un Moine sort de son capuchon; la mésange de Lithuanie, dont le bec est conique & bleu; elle est cendrée brunâtre; elle suspend son nid qui est composé du coton produit par les fleurs du chardon : on la trouve aussi à Sandomir. La mésange barbue de Jushland, qui habite les marais salans; le mâle a une touffe de plumes noires qui pend par enbas, & qui, par son arrangement, ressemble à une barbe épluchée. Ce volatil est fort remarquable par le soin & la tendresse qu'il a pour sa femelle; car lorsqu'elle se juche, il la couvre toute la nuit de son aîle. Mais les mésanges les plus jolies, & qui chantent le mieux, sont celles de Bahama, & particuliérement du Cap de Bonne-Espérance. Quand les serins de Canarie se mettent à chanter avec celles ci, ils forment ensemble de petits concerts très-mélodieux & très-agréables.

MESORO, nom que les Italiens ont donné à un petit poisson de mer à nâgeoires épineuses, qui surpasse rarement la grandeur du goujon: voyez ce moi. Le mésoro varie en couleur; il y a des lieux où il est rouge, d'autres où il est fauve: ses écailles sont petites, minces, & en petit nombre: sa peau est si gluante qu'on a de la peine à le tenir dans les mains. Il a la tête grosse, les yeux élevés, des dents presqu'imperceptibles. Ce poisson aime les rivages où il y a beaucoup d'algue: il se nourrit aussi de très-petits poissons & même d'anchois. Sa chair est une fort bonne nourriture, on en mange beaucoup à Ve-

nise.

MESQUITE, est un fort bel arbre de l'Amérique, grand & gros comme un chêne, dont la feuille est verdâtre. Ses fruits sont en gousses, semblables à celles de nos haricots, on les appelle huit-zase. On fait secher ce fruit, & l'on s'en sert pour la composition de l'encre, comme nous nous servons de la noix de galle: on l'emploie aussi pour engraisser ses bestiaux, & particulière ment les chevres; lorsqu'elles sont ainsi nourries, elles sont reès-estimées; aussi sont-elles d'un grand prix dans les lieux où il y a abondance de ces arbres. Dans les tems où

Su les Indiens manquent de bled, ils sont du pain avec cette graine: voyez le Journal de Trévoux, Novembre 1704. pag. 1976.

MESSE: voyez Mungo.

MESTECH ou MESTEQUE, espece de cochenil-

le: voyez ce mot.

MÉTAMORPHOSE. Les Naturalistes'expriment par te mot les changements de figure qu'éprouvent les insectes avant d'être parfaits. Le papillon ayant d'abord été chenille, puis chrysalide, est donc une insecte à métamorphose. Pour l'intelligence de cet article, voyez les mots CHENILLES INSECTE, PAPILLON, MOUCHE, NYMPHE.

MÉTAUX, metalla. Ce sont de tous les corps sossiles & minéraux, les plus pesans: ils sont ductiles, malléables en tous sens, amalgamables, brillants, opaques, solides, durs & fixes au seu, c'est à dire, qu'ils ne s'y

volatisent point, comme les demi-métaux.

Ces substances different beaucoup entr'elles par leur difficulté de se fondre au seu, leur pesanteur spécifique, leur couleur, leur son, leur abondance, leur utilité & leur valeur.

On compte vulgairement six métaux, 1º le plomb; 2º l'étain; 3° le fer; 4° le cuivre; 5° l'argent;

6°. l'or : voyez chacun de ces mots.

On appelle les quatre premiers ignobles, à cause de leur vil prix; ou imparfaits, parce qu'on peut leur enle-ver leur phlogistique par la calcination au seu ou dans les acides. On distingue les métaux en trois ordres dissérens; savoir.

plomb & l'étain, qui sont essectivement si mous, qu'on peut aisément les plier & les couper avec le couteau : ils se sondent dans le seu avant que d'y rougir, ensuite y sument; puis en perdant leur phlogistique, se calcinent, & sinissent par se changer en verre; mais il est toujours facile de les ressurciter sons seur premiere forme.

2°. Les métaux durs & difficiles à fondre; tels sont le fer & le cuivre: ils sont très solides & sonores; on les travaille difficilement, même avec le marteau: ils n'entrent en susion que long-tems après avoir été exposés à l'action d'un seu violent, & long tems après qu'ils ont

H. N. Tome IV.

paru rouges; ensuite ils s'y détruisent assez prompte; ment en étincellant : on peut également les révivisier.

3°. Les métaux nobles & fixes dans le feu; tels sont l'or & l'argent: ils entrent en susion au seu, en même tems qu'ils y rougissent. Ce sont de tous les métaux les plus ductiles, & ceux qui résistent le plus aux impressions de l'air, de l'eau & du seu, en un mot qui paroissent in-destructibles & inaltérables.

Tous les métaux, excepté ceux que les Naturalistes appellent natifs, ont besoin d'être purifiés par le seu : ils y deviennent fluides; mais cette cause cessant, ils reprennent leur solidité, en formant une surface convexe; peutêtre augmentent-ils tous de volume dès qu'ils cessent d'être tenus en susion, au moins le ser en est un exemple. Une singularité, ou plutôt un phénomene aussi agréable que digne de l'attention des Naturalistes, c'est que les seuls métaux que l'on trouve natifs, sont aussi les seuls qui affectent quelquefois de prendre la figure d'une plante, & de nous montrer l'arrangement d'une mousse, de branchages, ou de houpes soyeuses. Ces métaux sont l'or, l'argent, le cuivre. Les Cabinets d'Histoire Naturelle. présentent plusieurs de ces végétations métalliques produites par la Nature dans ses atteliers souterreins; mais faute d'observations suffisantes, il est difficile de décider comment ces végétations acquierent la forme qu'elles ont, même en les comparant avec celles que les Chymistes font à l'aide du feu, ou des dissolvans humides: voyez à ce sujet des expériences citées dans le Tome XVI des Mém. de Suede . 1754.

La dureté des métaux est assez différente; en voici l'ordre, 10. le fer; 20. le cuivre; 30. l'argent; 40. l'or; 50.

l'étain; 60. le plomb.

La pesanteur spécifique des métaux n'est pas plus constante que leur dureté: par exemple, un pied cubique d'étain pese 532 livres; celui de fer 576 livres; celui de cuivre 648 livres; celui d'argent 744 livres; celui de plomb 828 livres; enfin celui d'or 1368 livres.

On peut aussi considérer les métaux, selon leurs dégrés de fixité dans le seu, qui sont dans l'ordre suivant; 1°. l'or; 2°. l'argent; 3°. le ser; 4°. le suivre; 5°. l'étain;

6. le plomb.

Il y a des Auteurs qui comptent huit métaux: ils ajoutent aux six précédens le mercure & la platine : voyez MERCURE & PLATINE.

Toutes les especes de métaux, ainsi que les demi-métaux, se rencontrent ou en fragmens, plus ou moins considérables, ou en veines suivies: voyez aux arricles Mines & Minéraux.

Quant à la maniere de les réduire, c'est une connoissance de métallurgie, qu'on doit puiser dans les ouvrages des Minéralogistes: voyez le Distionnaire de Chymie & noire Minéralogie.

METEIL, nom donné à du grain mêlé de froment &

de seigle : voyez au mot BLED.

METEL ou METELLES. On donne ce nom au fruit de la pomme épineuse appellée stramonium : voyez

Pomme épineuse.

METÉORES, meteora. On donne ce nom à certaines especes de phénomenes qui naissent & paroissent dans le corps de l'athmosphere, c'est-à-dire, dans la masse d'air qui nous environne immédiatement, & où nous respirons; tels sont les nuages, le tonnere, la pluie, la gréle, la neige, les brouillat ds, le serein, la rosée, les seux follers, l'éclair, les vents, les tourbillons, les ora-

ges, &c. Voyez chacun de ces mois-

Les Physiciens font trois divisions des météores, en ignés, en aeriens & en aqueux. Les premiers sont le tonmerre, le feu Saint-Elme, & autres phénomenes quitiennent à l'éléctricité. Les météores aériens sont les
ments; les météores aqueux sont ceux qui nous présentent l'eau dans ses divers états, tels que les nuages, la
grêle, la rosée, la neige, la pluie, les vapeurs ou les
bronillards, &c. Nous parlons de chacun de ces phénomenes sous leur nom particulier: nous dirons seulement
ici que presque tous les météores présentent dans le méchanisme de leur formation des difficultés considerables,
des mysteres prosonds, que toute la sagacité des Physiciens n'a pu encore pénétrer. Cette réslexion n'est qu'une
suite de la lecture de Descartes, de Muschenbroeck, de
Hamberger, &c. sur les météores.

METIS & MULATRES. Les métis sont une espece d'hommes nés d'un Blanc (Européen) & d'une semme Indienne: ils sont désignés, dans toute l'Amérique Espagnole, sous le nom de mestizos, c'est-à-dire métis; &t ceux qui naissent d'un Blanc & d'une Négresse se nomment Mulatos ou Mulâtres dans nos Colonies: on appelle au Bresil du nom de Mamelus, les sils d'Européens & d'Indiennes, les mêmes qu'on nomme Mésis au Pésou; voyez aux mois NEGRE & HOMME.

Dans les animaux quadrupedes on remarque ordinairement, lorsqu'il y a mélange d'especes, que ce qui est engendré a plus de ressemblance à la mere qu'au pere, principalement en ce qui regarde la forme & l'habitude

du corps: voyez Mulet.

METLE est un arbre du Mexique, dont le tronc rend, par incision, une liqueur sort claire & très-agréable à boire: elle s'épaissit sur le seu en une espece de miel, dont les sauvages sont leurs délices. Les sevilles de cet arbre sont d'une grandeur extraordinaire, & munies de sortes épines, qui servent dans le pays de poinçons & d'aiguilles.

MEULE: voyez Lune & Mole.

MEULIERE: voyez Pierre meuliere.

MEUM D'ATHAMANTE, meum seu meu athamanticum, plante fort'aromatique, ou espece de senouil. qui vient de lui-même & en abondance en Italie, en Éspagne, en France, en Allemagne & en Angleterre. Ses racines sont longues de neuf pouces, branchues, plongées dans la terre obliquement & profondément: elles subsistent pendant l'hyver. Ses seuilles sont semblables à celles du fenouil, mais plus petites, plus, nombreuses & plus découpées. Du milieu de ses feuilles s'élevent des tiges également semblables à celles du senouil; mais moins grandes, cannelées, creuses & branchues, terminées par des bouquets de fleurs disposées en ombelles, auxquel es succedent des fruits à deux graines, oblongues, cannelées, odorantes, ameres & un peu âcres. Pendant l'hiver les racines restent garnies de fibres chevelues vers l'origine des tiges : ces , fibres ne sont que les queues des feuilles desséchées.

On trouve chez les Droguistes, la racine séche de neum Elle est de la grosseur du petit doigt, grisâtre en hors, pâte en dedans, contenant une moëlle blancha-

tre, mucilagineuse, d'une odeur de parais, maisplus aromatique, d'un goût un peu désagréable: on nous l'envoyoit autresois d'une montagne de Grece ou de Thessalie, appellée Athamante; mais on nous l'apporte aujourd'hui des montagnes d'Auvergne, des Alpes & des Pyrenées, même du Dauphiné & de la Bourgogne.

En Médecine, on recommande cette racine dans l'assime humoral, & pour guérir le gonssement venteux de l'estomac, les coliques des intestins, la suppression des regles & des urines. Appliquée sur l'os pubis des enfants, elle arrête aussi l'écoulement de l'urine; elle entre dans plusieurs compositions célebres de Pharma-

cie, sur-tout dans le mithidate & la thériaque.

On trouve sur les Alpes & les Pyrenées, une autre espece de meum, dont les fleurs sont purpurines: c'est.

une sorte de phellandrium. (Ciguë aquatique.)

MEUNIER, cyprinus oblongus, est un poisson de riviere à nâgeoires molles & de la famille des muges: voy. ce moi. Ce poisson nommé meunier, parce qu'on le trouve autour des moulins, est connu aussi sous le nom de vilain, parce qu'il vit dans l'ordure : il y en a qui l'appellent sétard à cause de sa grosse tête. Il est semblable au · mulet de mer nommé caboi dans le Languedoc. Il a une nâgeoire au dos, deux au bas des ouies; deux au bas du ventre, & une autre près de l'anus. Sa tête est grosse & grande; sa bouche n'a point de dents, mais son palais qui est charnu est garni d'os : il a quatre ouies de chaque côté : sa vessie est double & pleine de vent ; la toile du ventre est noire: la chair est blanche, d'un goût fade, pleine d'arrêtes, & un pen meilleure salée que fraîche: on trouve des meuniers qui pesent 40, 50, & même 60 livres: consultez RED1 & RONDELET.

MEUNIER, scarabeolus pistinarius. On donne ce nom à un petit scarabée qui naît dans la farine humide vers la meule des moulins; il est long, armé de petites cornes très-fines, & monté sur six pieds: il est noir par tout, excepté sous le ventre, où il est d'un rouge obscur.

MEZEREON: voyez Bois genti.

MICA: nom donné à une espece de pierre brillante, seuilletée ou écailleuse, communément transparente, douce au toucher, réfractaire au seu & aux acides, se

divisant à l'aide d'un couteau en seuilles très minces; slexibles, élastiques, luisants, mais de sigure indéterminée: on en distingue de plusieurs sortes, savoir:

1°. Le Verre de Moscovie, glacies Maria. Ses particules sont blanches, argentines, ou d'un jaune clair: on le trouve en grands morceaux aux environs d'Archangel. C'est le plus slexible, le plus divisible, & le plus transparent de toutes les especes de mica; les Russes s'en servoient autrefois en place de verre, & lorsqu'il étoit sale, ils le dégraissoient dans une lessive de potasse, ou bien ils l'enduisoient de cendres chaudes: car si on l'eût jetté dans un seu violent, comme l'ont prétendu quelques-uns, il se seroit divisé ou gercé, de maniere que les rayons de la lumiere n'y auroient pû passer directement. Les Religieuses appellent les petits morceaux de ce beau mica, pierre à Jesus: elles en font de pentes glaces qu'elles mettent devant des images : c'est de là qu'est venu le nom de glacies Maria. Il ne faut pas confondre cetie pierre avec le miroir d'âne. qui est un gypse transparent. Voyez GYPSE.

munément petits, peu ou point transparents, sans slexibilité, & de dissérentes couleurs: on nomme celui qui est blanc, argent de chat, & celui qui est jaune; or de chat; l'un & l'autre servent à mettre sur l'écriture. On les trouve ou enclavés dans les pierres de roche, ou détachés & roulant avec le sable de certaines rivieres, telles que la Loire, le Rhin, &c Quelquesois cette sorte de mica est écailleux, ou strié, ou en morceaux demi-sphériques: exposé au seu, il se pelotonne; s'il est coloré, il y devient blanc, mais il y perd sa pellucidité. Un Chymiste Allemand (M. de Justi) vient de découvrir une nouvelle substance métallique dans le mica

jaune.

Le crayon des Peintres, ou molybdæne, contient beaucoup de matiere micacée ou talqueuse. Il y a quantité de pierres qui ne contiennent autre chose que du mica, & que des personnes peu accoutumées à juger de la nature des pierres & des minéraux par la vue, prennent pour de la blende. Voyez ce mot.

MICACOULIER on MICOCOULIER, 101815

bor aut celtis fructu nigricante. Arbre grand, gros & rameux, qui croît principalement aux pays chauds; ses racines sont comprimées ou applaties par les côtés: son
écorce est unie & blanchâtre; ses seuilles sont assez semblables à celles de l'orme, vertes dessus, blanchâtres en
dessous; ses sleurs sont en rose; il y en a de mâles & d'autres hermaphrodites; ces dernieres ont des étamines &
des pistils auxquels succedent des baies sphériques semblables au mérises, mais dont la chair est blanche: le
noyau est gros à proportion du fruit, les oiseaux sont
friands de ce fruit.

Toutes les parties de cet arbre sont astringentes. Le micacoulier supporte assez bien l'hiver dans nos terreins gras & humides, il devient aussi grand qu'un orme, & on peut en faire des avenues : il se multiplie aisément de semences, & comme il pousse beaucoup de branches, on peut en faire des palissades: son bois est liant & plie sans se rompre, ce qui la rend propre pour des brancards de chaise: on en fait aussi d'excellents cerceaux de cuve. Pline fait mention de loss qui avoient beaucoup plus de quatre cents cinquante ans d'antiquité (liv. 16, Hist. Nat. Plin.)

MICHEN PULVER. Les Mineurs Allemands expriment vulgairement par ces deux mots l'arsenic testacé, ou le cobalt arsénical écailleux, mis en poudre, & qu'on mêle avec de l'eau pour faire mourir les insectes qui en sont fort avides: on en fait usage dans les cabinets d'étude, afin d'être délivré de la persécution des mou-

ches.

MICROSCOME, animal de mer des plus singuliers, aqui a été décrit par Rédi. Cet animal ne paroît à la vue & au toucher, qu'un morceau de rocher très dur, composé de détriment de pierres, de corail, & d'autres concrétions marines. Sur cette surface qui recouvre l'animal, croissent de petites plantes marines, parmi lesquelles se trouvent aussi de petits coquillages & d'autres petits animaux, tels que des scolopendres, &c.

La figure du logement qui contient l'animal est longue, & se divise en deux branches qui ont toutes deux à leur extrémité un petit trou rond, ouvert dans une membrane qui est cachée sous l'écorce pierreuse. L'ani-

 $\mathbf{E_4}$

mal ouvre & ferme ces trous à son gré ; c'est par-là qu'il prend l'eau & qu'il la rejette; lorsqu'on le manie, il la lance fort loin, de la même maniere que les carnumi ou œufs de mer, qui sont des especes de glands de mer, qui n'ont point de coquilles, mais simplement une peau calleufe. Ces especes de glands ont deux trous comme les priapes de mer, & lancent une eau fort âcre; leur chair est rouge à l'intérieur & d'un goût excellent.

Toute la cavité intérieure de l'enveloppe pierreuse qui contient le microscome, est tapissée par des expansions membraneuses & molles, qui servent de peau à l'animal, & qui enveloppent le canal des aliments, les vaisseaux des fluides, le foie & le cœur. Cet animal singulier differe des œufs de mer, & des priapes de mer, non seulement par ces parties, mais encore par sa conformation; sant intérieure qu'extérieure, & par la substance de sa chair, qui est fort tendre & d'un goût semblable à celui-

des huitres & des palourdes.

MIEL, mel. Voyez au mot ABEILLE ce que nous avons dit de ce suc sucré & sermentescible. Pline a parlé d'un miel amer, dont les Naturalistes modernes. ont nié, l'existence. Mais en faisant attention que le miel a une saveur relative à l'espece de plante, sur laquelle l'abeille le récolte, le paradoxe sera détruit, & l'on reconnoîtra avec Tournefort la bonne foi du Prince des Naturalistes Latins, injustement suspectée dans ce point.

MIELAT: on donne ce nom à une matiere fluide qu'on trouve ordinairement le soir & le matin en été, sous la forme de gouttes, attachée aux seuilles des plantes & sur les herbes, laquelle suinte des plantes mêmes. Il ne faut pas confondre le miélat avec la rosée. Le miélat est ainsi nommé de sa saveur sucrée & un peu mucilagineuse: il y en a qui paroît tenir de la nature d'une gomme dissoute, & un autre qui semble participer un

peu de la résine.

MIGNARDISE. Voyez Eillet frangé.

MIGUEL DE TUCAMAN: serpent du Paraguai de l'espece de ceux que l'on nomme double marcheur ou amphisbene. Voyez ces moss.

MIL. Voyez Millet.

MILAN, milvus: nom que l'on donne à plusieurs viseaux de proie: on distingue entr'autres le milan royal & le milan nois.

Le MILAN ROYAL est un fort oiseau, long de deux pieds, avec une envergure de cinq: son bec a environ deux pouces de long, la partie supérieure qui est la plus longue, est courbée comme dans les oiseaux de proie; ses yeux sont larges, l'iris en est d'un beau jaune pâle; ses jambes & ses pattes sont jaunes, la serre du milieu a un taillant aigu en dedans : il a la tête, le col, le menson de couleur de fréne, bigarrés de lignes noires, la poitrine, le ventre & les cuisses d'un brun rougeatre, tachetés de noir : le dos est d'un brun foncé, ainsi que les plumes qui sont près de la queue. Il se cache l'hiver; il est sujet à la goutte. Le sacre & le duc lui font cruellement la guerre; jil n'y a guère que le sacre qui rie puisse élever aussi haut que lui, & le ramener à terre à force de coups de griffe ou de bec. Le Milan Royal lorsqu'il vole étend ses ailes & se balance en l'air, où il demeure long-tems pour ainsi dire immobile, sans que ses ailes fassent le moindre mouvement, & il fend l'air d'un endroit à l'autre sans se remuer beaucoup. On le distingue des autres oiseaux de proie par sa queue fourthue; on dit qu'il change de pays dans toutes les saisons de l'année : c'est un térrible destructeur de poulets, de jeunes canards & d'oisons; à la ville comme à la campagne, il entre hardiment dans les cours

Le MILAN NOIR, au défaut de viande, se nourrit de fruits. Belon marque en avoir vu en hiver manger des dattes sur les palmiers. Au Caire, il est assez hardi pour aller sur les senêtres des maisons. Son vol est très-agile, & quoique plus petit que le précédent, il fatigue encore davantage le sacre dans les combas qu'ils ont ensemble, Le mi an est regardé comme l'oiseau de proie de la troisieme espece. Sur la Côte d'Or en Afrique, sa hardiesse est si étrange, qu'il arrache en plein jour au milieu des marchés les poissons & autre aliments de la main des

Negres, sur-tout de celles des femmes.

On donne aussi le nom de milan au fau-perdrieu. Voyez ce mot.

MILAN MARIN, milvago, est un poisson de mer

volant, à nageoires épineuses. Les Provençaux l'appellent belugo, parce qu'il luit la nuit comme des étincelles de feu. Il a la tête large, quarrée, osseuse, serrée entre les deux yeux, le corps rond & long d'un pied & demi; il est couvert d'écailles fort dures, âpres & disposées depuis la tête jusqu'à la queue en lignes paralleles: le dos est de couleur noirâtre, ses aîles ne sont autre chose que des pageoires qu'il approche des ouies, & qui s'étendent jusqu'à sa queue: il en a deux de chaque côté. La couleur en est olivâtre, mais les bords sont ornés de taches rondes bleuâtres, tirant sur le blanc. Par le moyen de ces aîles à rayons, ce poisson s'éleve au dessus de l'eau, d'un jet de pierre, & il peut voler ainsi tant que ses aîles sont humides; par-là il évite souvent de devenir la proie des dorades qui sont ses enne-

Il y en a une autre espece qui est garnie au derriere de deux grandes & sortes épines qui lui servent de défense. Le palais de ce poisson est rouge comme du charbon enslammé. Des Ichthyologistes regardent le milan marin, comme une espece d'hirondelle de mer, ou de saucon marin: voyez Poisson Volant.

MILANDRE: voyez MÉLANDRE.

MILLE CANTONS: nom que l'on donne à de trèspetites perches qui se prennent au mois de Juillet dans
le lac de Geneve; dans ce tems elles ne sont pas plus
grosses que les plus petits sers de lacets: c'est un mêts
fort délicat: c'est ce qu'on nomme de la monsé à Caen,
& de la seteville à Rouen: on publie quelquesois les désenses de pêcher le mille canton, pour empêcher que les

zivieres ne se depeuplent.

MILLE FEUILLE ou HERBE A LA COUPURE ON AUX VOITURIERS, mille-folium vulgare album, est une plante qui croît presque par tout le long des grands chemins, dans les lieux incultes, secs, dans les cimetieres, dans les pâturages, &c. Sa racine est ligneuse, sir breuse, noirâtre; elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, roides, cannelées, velues, rougeâtres, moëlleuses & rameuses vers leurs sommités: ses seuilles ressemblent assez à celles de la Camomille. Elles sont rangées le long d'une côte & représentent une plume d'oi-

feau; elles ont une odeur assez agréable & un goût un peu âcre: ses seurs naissent en été aux sommets des branches: en petites ombelles: chaque seur est petite, radiée, blanche, ou un peu purpurine, odorante, soutenue par un calice cysindrique & écailleux: elles sont suivies par des semences menues,

Cette plante est vulnéraire, résolutive & astrigente on l'emploie intérieurement & extérieurement pour aratèrer toutes sortes d'hémorrhagies; elle est encore trèsurile contre les hémorrhoïdes & les sleurs blanches tropabondantes; cependant les semmes & les silles sujettes au slux hémorrhoïdal ne doivent pas trop en continuer l'usage, qui leur causeroit une suppression de regles plus sâcheuse que les hémorrhoïdes. Son suc déterge d'une manière surprenante les ulceres vomiques du poumon.

On distingue encore une autre espece mille feuille :

elle est odorante.

MILLEPEDE ou ARAIGNE'E DE MER, mille peda: nom que les Conchyliologues donnent à une est pece de coquillage: univalve du genre des murex. Il est ainsi nommé du nombre des pieds qu'on voit au pourtour de son aîle qui est fort étendue: le corps est tout remplie de bosses & de tubercules; la queue est allongée & recourbée. On donne aussi le nom de millepedes au mille

pieds. Voyez ce mot.

MILLEPERTUIS, hypericum vulgare, plante qui croît abondamment dans les champs, dans les bois & aux lieux incultes. Sa racine est dure, jaunâtre & sibreuse: elle pousse-des tiges à la hauteur d'un pied & demi, roides, ligneuses, rondes, rougeâtres & rameuses. Ses seuilles naissent deux-à-deux, opposées, sans queue, lisses, veinées, se paroissant perforées en nombre d'endroits, lorsqu'on les expose au soleil, & qu'on regarde à travers. Mais ces points transparents ne sont aux re chose que des vésicules remplies d'un suc huileux, d'une saveur astringente & un peu amere, & qui laisse de la sécheresse sur la langue. Ses fleurs naissent en grand nombre aux sommités des branches: elles sont jaunes, & disposées en rose. Il leur succede pour fruits de petites capsules à trois coins, empreintes d'un suc rouge, dia

visées en trois loges, remplies de semences, très-pet? tes, luisantes, d'un brun noirâtre, d'une saveur amere, sésineuse, & d'une odeur de poix.

Les fleurs & les sommets remplis de graines, étant pilés, répandent un suc rouge comme du sang, d'une odeur assez agréable. Cette plante consient beaucoup d'huile essentielle, semblable à l'huile de térébenthine.

Le millepertuis ordinaire est d'un grand usage, & sert beaucoup dans plusieurs maladies: il tient le premier rang parmi les plantes vulnéraires; on s'en sert pour mondisser & consolider les plaies & ulceres, tant internes qu'externes, & notamment pour les contusions. Il guérit le crachement & le pissement de sang; résout le sang grumelé, & excite les regles. On le recommande beaucoup pour détruire les vers, pour la passion hystérique & l'aliénation de l'esprit: aussi l'appelle-t-on Fuga damonum. Cette plante est la base de la plûpart des baumes par insussion & par distillation. Dans les boutiques, on tient une huile de millepertuis saite par insusson: elle est rougeâtre. A Montpellier, on macere les sleurs de cette plante dans une liqueur résineuse, tirée des vésicules d'orme.

On donne le nom d'Ascyron à deux autres especes de millepertuis. Le véritable Ascyrum a la tige quarrée :

l'autre est un millepertuis rampant.

MILLEPIEDS ou CENTIPEDES, millepedes, some des insectes ovipares, fournis d'une très-grande quantité de pieds: il y a des personnes qui les confondent mal. àpropos avec les cloportes. Les millepieds sont de différentes couleurs & grandeurs : quelquefois ils sont lumi 4 neux. Il y en a qui ont cinquante deux articulations mobiles, jointes ensemble en façon d'anneaux, & armées chacune de deux pieds; ce qui compose le nombre de cent quatre pieds. Près de la bouche sortent deux pinces garnies d'ongles noirs, pointus & crochus, lesquelles servent à l'animal pour se saisir des autres sortes d'insectes dont il se nourrit. Seba a vu un millepieds qui avoit deux pieds fort longs, qui sortoient de la partie postérieure de son corps; chacun de ces pieds, qui étois formé de quatre articulations, étoit anssi muni d'un cros pointu. La tête, qui semble n'être qu'une longue articulation, porte deux longues cornes pointues & articulées. Get insecte se loge assez communément dans le bois des vaisseaux. Ces animaux se mettent en rond pour se reposer: la sorme de seur corps est arrondie. En considérant seur maniere de vivre, on les prendroit pour des especes de vers de mer.

Les millepieds d'Amboine & de la mer de Hollande; dont parle Séba, sont une espece particuliere de ces grands vers de mer, qui se sourrent dans les vieux pilotis ensoncés dans la mer : voy. VER DE MER & TA-

RET.

Les millepieds d'Amérique se trouvent dans les bois & lieux incultés, & nussent beaucoup aux Negres; cat leur piquûre & leur morsure sont aussi dangereuses que celles du scorpion; mais par bonheur, les serpents aveugles en diminuent le nombre. Le millepied d'Amérique marche avec une aisance & une agilité étonnante; mais si par accident il perd une de ses pattes, sa course devient plus lente, & sa marche plus gênée. Cet animal peut se tourner de toutes parts. La semelle n'a point de cornes: elle porte ses œus, comme la salicoque, sous le ventre; dès que les petits millepieds en sont sorts, ils quittent aussi-tôt la mere, commencent à ramper, & se répandent par-tout à la ronde.

Ces animaux se trouvent aussi abondamment aux Indes Orientales qu'en Occident, & singulierement au Cap de Bonne Espérance, où ils ont jusqu'à six pouces & plus de longueur; leur couleur est fauve: voyez Scolo-

. Pendre.

MILLEPIEDS A DARD, M. de Réaumur a donné ce nom à des insectes aquatiques qui n'ont que sept à huit lignes de longueur. Ils sont remarquables par une trompe ou dard charnu, qu'ils portent en devant de leur tête, & qu'on ne trouve pas aux Millepieds des autres est peces: ils se soutiennent dans l'eau & y nagent au moyen des inflexions qu'ils sont faire à leur corps avec vitesse; ils se reposent & ils rampent sur tous les corps qu'ils rencontrent. M. Trembley dit qu'on en trouve beaucoup sur les plantes aquatiques, & qu'ils deviennent la nour riture des polypes d'eau douce. Les millepieds à dard peuvent être regardés aussi comme de véritables polypes, puisqu'ils ont la propriété d'être multipliés en les cou-

pant, c'est-à dire, que toutes les portions coupées de leur corps deviennent autant de millepieds semblables au

premier: voyez POLYPE.

MILLEPORE ou MILLEPORITE, saxum abrotamoides, est une espece de madrepore ou de coralloïde,
communément de figure d'arbre ou de buisson, dont la
superficie ou les extrêmités sont marquées de petits pores simples qui vont jusqu'au centre de la tige, en traversant tout le corps pierreux.

Les millepores different peu des madrepores : reuxci sont toujours étoilés, & comprennent dans leur chasse tous les astroïtes rameux ou branchus; les étoiles s'y, présentent d'une maniere très-distincte, au lieu que les millepores n'ont que des trous simples non étoilés; du

moins ils ne le paroissent pas à l'œil.

Parmi les millepores branchus, sortant de la mer, ou devenus sossiles, il y en a dont la superficie est couverte de petites cavités peu prosondes en apparence; d'autres sont ses branches comprimées en sorme de cornes de daim, poreuses ou comme piquées de trous d'épingles c'est une sorte de frondipore : d'autres ont les branches composées d'écailles ou de petits tubercules, ou de vest-cules poreoses. Les millepores à sorme de buisson sont également, solides & à pores simples : voyez l'article ESCARE au mot CORALLINE.

MILLET ou MIL, milium. Il y a quantité d'especes de millet, mais nous ne parlerons ici que de celles qu'on cultive; savoir, le grand millet, nommé aussi sorgo sur la côte de Guinée, & dont les grains sont ou blancs, ou jaunes, ou jouges, ou noirs; & le petit millet.

ou mil commun, à fruit blanc, jaune ou noir.

Le Grand Millet ou Sorgo, sorgum sive mélica; pousse plusieurs tuyaux semblables à ceux des roseaux; à la hauteur de huit ou dix pieds, noueux, remplis d'une moëlle blanche & douceatre, que Mathiele vante comme un remede contre les écrouelles. Des nœuds des tuyaux sortent des seuilles assez semblables à celles du roseau, garnies de petites dents pointues, qui coupent les doigts quand on les manie en faisant descendre la main le long de la seuille. Ses sleurs naissent au sommet

les tiges, en maniere de bouquets; elles sont petites, jaunes, composées de plusieurs étamines qui sortent du milieu d'un calice à deux seuilles; il y a communément un calice mâle, porté sur un pédicule à côté d'un calice hermaphrodite, qui est sessile & applati par le dos. Aux sieurs succedent des semences plus grosses que celles du millet ordinaire. Lorsque les semences ont été secouées il reste des pédicules en sorme de gros silaments, dont on se sert pour faire des brosses.

Le grand millet ou sorgo aime une terre grasse & humide. Il a été apporté des Indes en Espagne, & de là
dans les autres pays chauds où on le cultive principalement. Le plus grand usage que l'on fasse de ce grain
dans ces pays, est pour engraisser les poulets & les pigeons dont il rend la chair exquise; cependant en Italie
les gens de campagne le font moudre & en sont du pain,
mais qui est noir, âpre, de difficile digestion, & qui

fournit peu de nourriture.

Le peiit millet differe de l'autre par la petitesse de la plante & des grains; il se plast particulierement dans une terre douce & légere; on doit le semer fort clair & le tecouvrir de terre. Le jeune millet craint beaucoup les gelées, c'est pourquoi on ne doit le semer qu'en Mai; on peut même en semer encore vers la fin de Juin. Un mois après que le millet est levé, on éclaircit les pieds, & il faut laisser sept à huit pouces de distance entre chaque pied, sans quoi il ne produiroit presque rien. Le miller semé en Mai se récolte ordinairement en Septembre, & celui qui a été semé en Juin se recueille vers la fin d'Octobre. On a observé que les millers tardifs grainent moîns que ceux qui sont hâtifs. Ces sortes de plantes épuisent beaucoup les terres, ainsi que le bled de Turquie. Lorsque les pannicules sont en grains, on doit garnir le champ de quelque éponvantail, autrement les oiseaux en auroient bientôt fait la récolte.

Les femmes font la récolte du millet en coupant les pannicules ou épis près du dernier nœud. On bat ces pannicules au fléau; & lorsque ce grain a été serré bien sec, il se conserve très-bien, quoiqu'on ne le remue que rarement; & le charançon ne l'attaque pas. On prépare

MIC MIN

avec le millet mondé des mets qui ressemblent asser sis.

Dans la Guyane, le mil se récolte deux mois après, qu'il a été semé: les sauvages le rôtissent sur les charbons & le mangent: les Galibis en sont du palinot, sespece de bierre). On est obligé dans ce pays de faire garder les pieces de mil par de vieux Negres, car les singes en sont sort sriands, & s'assemblent par troupes pour l'arracher. On sait avec la farine du mil du mateté & des especes de langou, qui valent bien les especes de cassaves saites avec la farine de manihou. (Voyez ce mot pour ce qui concerne la préparation de ces substances.), On met dans les langous saits de farine de mil, de l'huile de palmier d'Aouara; les Negres s'en nourrissent aussi.

MINEL DU CANADA. Voyez CERISIER.
MINE'RALISATEURS. Voyez ci-dessous à l'article

MINERAUX.

MINERAUX ou MINERAIS, mineralia. Le moqnéral exprime & comprend ordinairement tout ce qui se
tire de la terre, c'est-à dire, tout ce qui appartient au
tegne minéral: cependant pour lui donner plus de précision, ou un sens plus particulier, on ne comprend sous
ce nom que les corps qui renterment ou des pyrites, ou
des sels, ou des bitumes & sousres, ou des parties métalliques, soit de demi-métaux, soit de mésaux. (Voy,
ce mot & le suivant). En sorte que par minéral, on désigne une mine dans sa matrice terreuse ou pierreuse.

On appelle substances minéralisées celles dont les interstices, ou pores, ont été remplies par des infiltrations ou vapeurs minerales ou métalliques: ce sont des opérations lentes & successives. Il y a des Minéralisateurs, tels que les pyrites sulfureuses qui se trouvent dans le bois, & le brulent souvent en se décomposant. Les métaux minéralisés par le soufre & l'arsenic sont plus difficiles à se réduire que s'ils en étoient privés: les os minéralisés par une dissolution de cuivre, sorment les turquoises. Les spaths qui sont colorés, sont presque toujours minéralisés par le fer ou par le cuivre; les quartz le sont plus rarement, mais ils sont souvent recouverts de crystaux pyriteux, qui, dans leur état de fluidité,

n out

n'ont pu s'y infiltrer, & se sont attachées à la superficie extérieure. Les minéraux métalliques contiennent plus de métal que de terre non métallique, ou de minéraliasteurs, tandis que ceux qui contiennent plus de sousse d'arsenic, &c. que de métal, sont des pyrites dont on ne peut retirer le métal avec prosit: Voyez Pyrites.

MINES, mineræ. Ce nom se donne tantôt au lieu souterrain d'où on tire le minéral, & qui est proprement la miniere; & tantôt aux glébes de minérai ou de minéral d'où on tire le métal : l'on entend plus particuliérement sous le terme de mines les mélanges que la nature produit dans ses atteliers souterrains, en unissant avec les plus petites parties métalliques différentes matieres étrangeres, de façon que ces parties métalliques se trouvent destituées de toutes les propriétés & de tous les caracteres des métaux, jusqu'à ce que l'art venant à les degager de leurs minéralisateurs & de tout ce qui n'est point de leur substance, elles prennent une forme véritablement métallique, & deviennent métaux ou demi - metaux. On donne aussi le nom de mines, quoiqu'improprement, aux endroits d'où l'on tire du diamant ou du cristal; on dit mine de diamant, mine de cristal. Pour avoir une idée générale du mot de mine, voyez les articles Fentes, Filons, Matrices, Métaux, DEMI-MÉTAUX, MINERAUX, &c. où l'on verra que les mines sont quelquesois égarées, & que les minerais sont d'autrefois séparés çà & là dans les fissures des rothers. Les mines fixes sont les meilleures, sur-tout quand elles sont étendues en longueur & en profondeur en façon de rameaux, en filons, en veines, qui se suivent; & pour l'ordinaire elles sont enfermées ou soutenues par un double têt de pierres.

La présence d'une mine est ordinairement annoncée par plusieurs indices extérieurs; par exemple, par les sables des rivieres voisines où l'on trouve des paillettes minérales; par le guhr qu'on rencontre dans les sentes des collines rapides; par la situation du terrein qui est montueux & aride. Le bas des montagnes qui contienment des mines, est pour l'ordinaire coloré, terminé en pente douce, & ombragé par des arbres toussus, tou-

H. N. Tome IV.

Quelquesois le sommet de ces montagnes est couvert de plantes vivaces, dont les seuilles sont noirâtres. Quand des feux folets, des météores ignés, des vapeurs subtiles & sulphureuses, qui en exhalent, fondent trèsvite la neige qui y tombe en hiver, ou qu'on apperçoit, dès la crête de la montagne, des indices de filons métalliques, qui se décelent par des veines de quartz-ou de spath, alors on doit trouver la minière dans le milieu de la colline. L'expérience nous apprend encore que dans les endroits où des filons courent sous terre ou à peu de profondeur, les tiges des grains qu'on a semés à la surface, jaunissent & se slétrissent dès qu'elles sortent de terre. Si les eaux qui descendent des montagnes sont thermales, c'est une marque qu'en rétrogradant leurs cours on y trouvera des pyrites, &c. Tous ces indices, pris séparément, sont équivoques; mais plusieurs réunis forment une plus grande probabilité.

Lorsque l'on est certain de l'existence d'une mine dans un endroit, il faut avant que d'en impétrer la concession, considérer s'il y a un fort ruisseau & des bois voissins de ce lieu; ensuite faire l'essai de la mine, mais sur tout il faut se garantir de l'erreur dans les opérations & le calcul; autrement on se ruineroit bientôt, ainsi que tous les intéresses: ensuite on fait des puits ou bures, pour aller chercher la matiere minérale, & l'on y établit des machines pour en épuiser les eaux, & y renouveller l'air, &c. Voyez notre Minéral. & l'Art des Mines, trad. par M. Hellot, &c. pour les autres formalités dans l'exploitation d'une mine. Voyez aussi l'article

EXHALAISONS de cet ouvrage.

On ne peut trop encourager à l'étude des minéraux, & à trouver des moyens d'économie dans l'exploitation générale de ces substances si utiles à la société civile.

Jusqu'ici les Minéralogistes ont considéré les mines métalliques sous trois états différentes, 1°, ou comme fusibles par elles mêmes; 2°, ou qui se fondent facilement à l'aide d'un intermede; 3°, ou qui entrent en su-sion difficilement, même avec des sondants. M. Gellert les distingue en mines séparables dans le lavoir, en mines inséparables, mais susibles; & en mines rapaces ou presque intraitables.

Rarement on trouve purs les minéraux: ils sont plus communément minéralisés: l'or, quoique le seul des métaux qui fasse exception à cette regle, est souvent allié. Il y a des métaux qui sont plus communs en quelques climats que dans d'autres ; l'or & l'argent se trouvent plus abondamment près les tropiques, & les autres métaux, vers le Septentrion; le fer est rare dans les climats.chauds. La plupart de nos mines sont communément plus riches à l'horison du bas de la montagne: celles des Provinces septentrionales de l'Asie, telles qu'en Sibérie, se trouvent à la surface de la terre; tandis que celles du Nord de l'Europe, notamment les mines de cuivre de Suede, peuvent être fouillées jusqu'à plus de quatre cents toises de profondeur. Les mines d'argent de Sainte-Marie, la mine de sel de Pologne, la mine de charbon d'Ingrande en Bretagne, la mine de plomb de Poulavoine, la mine de mercure de Carinthie, celle de cinabre d'Almaden, la mine d'étain de Cornouailles, la mine d'orpiment de Turquie, la mine de cobalt en Saxe, & quantité d'autres especes, se fouillent aussi à des profondeurs considérables. Il n'y a point de mines qui n'ait des particularités & des détails qui méritent Pauention du Physicien, du Chymiste & du Naturaliste. Chaque mine a fa forme ou son apparence extérieure : c'est l'usage qui apprend à les distinguer & à les reconnoître. C'est en visitant les cabinets des Naturalistes ou les atteliers des Mineurs de chaque espece de mines, qu'on peut s'en instruire, & notamment en descendant dans les galleries. Quand on reflechit que les mines paroissent produites par des vapeurs souterreines, qui s'attachent dans les fentes des montagnes qu'elles remplif. sent peu-à-peu, on doit convenir que ces vapeurs, qui par rapport à leur origine peuvent être de différente na. ture, se mêlent entr'elles de plusieurs saçons très-dissé_ rentes: de ces exhalaisons différemment combinées naissent toutes especes de mines & de mêlanges métal. liques, qui se trouvent assez souvent dans le même en. droit du même filon: voyez aussi les caracteres que nous avons assignés aux différentes especes de chaque genre de mines, à leurs mots généraux.

Quant à la maniere de réduire les minerais minérali-

F 2

sés ou allies, nous renvoyons aux Livres de Métaflurs

gie. Voyez aussi le Dictionnaire de Chymie.

MINE D'ACIER; cette espece de mine, dont plussieurs Auteurs ont parlé, ne doit être regardée que comme une mine de ser qui donne de l'acier dès la premiere sussion, parce qu'elle est très-pure & dégagée de substances étrangeres nuisibles à la persection du ser. Quelques uns donnent encore le nom de mine d'acier à une espece de galene de plomb qui a la dureté & la couleur de l'acier. La mine d'argent blanche qu'on a sait bleuir par le recuit, ressemble aussi à la mine d'acier.

MINE DE GÉNÉVRIER. Les ouvriers de la mine de Salberg en Suede, donnent ce nom à une espece d'asbeste en bouquets. M. Wallerius dit qu'elle contient un

peu de plomb & d'argent.

68

Ce que les ouvriers nomment mine d'ailas ou satinée, est une mine de cuivre verdâtre; la mine de pois ou de seves est communément une mine de fer globuleuse; la mine de paysan est la mine d'argent vierge en masse.

MINEURS. Voyez Vers mineurs de feuilles;

& l'article CHENILLE MINEUSE.

MINIA, sorte de serpent venimeux, qui se trouve dans le pays des Negres: il est sigrand & si gros, qu'il avale, dit-on, des moutons, des pourceaux, & même des cerss entiers: il se tient à l'assut dans des broussailles; & quand il découvre quelque proie, il s'élance dessus, & s'entortillant autour de son corps, il l'étousse en la pressant. On rapporte une chose particuliere de ce serpent, c'est qu'avant que d'engloutir ce qu'il a pris, il regarde tout autour s'il n'y a point quelque sourmi qui se pourroit glisser dans son corps avec sa proie pour lui ronger les entrailles; la peur qu'il en a, vient de ce qu'après avoir avalé un animal de cette grosseur, il lui est impossible de se remuer, jusqu'à ce qu'il l'ait digéré.

MINIERE est le lieu où l'on fouille le minerai : voyez

au mot Mines.

MIRAILLET: voyez RAIE LISSE à l'article RAIE.

MIRLIROT: voyez Mélilot,

MIROIR D'ANE ou PIERRE SPÉCULAIRE:

MIROIR DE VENUS. Voyez Campanule.

MIRTHE ou MURTE, mirshus. C'est un arbrisseau dont on distingue plusieurs especes, entr'autres les
mirthes à grandes seuilles, tels que le mirthe Romain &
celui d'Espagne, le mirshe à seuilles panachées, le mirshe à perites seuilles, & le grand mirshe à sleurs doubles; celui-ci est très-agréable par le nombre de ses-

seurs qui durent très-long tems.

Les mirthes ont toujours les seuilles posées alternativement & dans un ordre croisé; leur odeur est agréable: elles ne tombent point du tout pendant l'hiver. Leursseuilles sont quelquesois petites & ovales; quelquesoisplus allongées; d'autres sois plus arrondies & pointues, suivant les especes: elles sont unies & luisantes, commecelles du buis. Les sleurs sortent des aisselles des seuilles: elles sont en rose, blanches & odorantes; aux sleurssuccedent des baies ovales, qui contiennent plusieurs semences de la sigure d'un rein.

Ces arbrisseaux font un joli effet dans les bosquets d'hiver & d'été, dans nos Provinces méridionales, telles que le Languedoc, la Provence, & c. où on peut les élever en pleine terre. Ici nous ne pouvons les conserver que dans nos orangeries, ayant l'attention de les tenir à portée des portes & des senêtres, ann qu'ils jouissent de l'air dans les tems doux & humides; sans quoi ils se dépouillent de leurs seuilles. Ces arbustes sont souples, obéissants, & sont propres à prendre toutes les se

gures qu'on veut leur donner.

Les feuilles & les baies de mirthe, qu'on nomme mirshilles, sont astringentes, & recommandées pour affermir les dents qui ont été ébranlées par le scorbut. Lesbaies de mirthe tenoient lieu de poivre aux Anciens, avant que cet aromate de l'Inde eût été découvert. Onles emploie en Allemagne pour saire une teinture ardoi-

sée, qui a cependant plus d'éclat.

On retire des sseurs de mirthe, en les distillant dans l'eau, une eau astringente, que l'on nomme eau d'Ange: elle est fort recherchée par sa bonne odeur. Les Dames s'en servent pour se laver; car l'expérience a appris qu'elle est souveraine pour nétoyer la peau, assermir les chairs, parsumer & resserver. Les habitans d'Illirie; seux de Naples & de la Calabre, préparent & persent

tionnent leurs cuirs avec les feuilles du mirthe, comme font les Macédoniens avec celles du sumach, les Egyptiens avec les siliques d'acacia, les Peuples de l'Asse Mineure, avec les calices des glands de chêne, les François, avec l'écorce moyenne de cet arbre, les Phrygiens, avec l'écorce du pin sauvage. Belon a observé qu'on trouve sur le mirthe une graine d'écarlate, semblable au kermès, qui renserme un petit animal vivant dans sa coque.

MIRTIE BATARD Des Pays froids, Mirthe Du Brabant, Piment Royal ou Galé d'Europe. C'est un petit arbrisseau que les Allemands appellent gagel: il ressemble à un petit saule. Ses tiges sont menues & branchues, hautes de deux pieds & demi, garnier de seuilles alternes, assez semblables à celles du mirthe, mais en quelque sorte, blanchâtres, d'une odeur de drogue ou de baume. Ses sleurs mâles sont à chatons comme celles du bouleau; les sleurs semelles croissent sur des individus dissérents, & sont disposées en grappes, auxquelles succedent des semences menues, d'une odeurassez sorte, couvertes de peties écailles appliquées sur leur surface.

Cet arbtisseau aime les sieux incultes, pleins de bruyeres, aquatiques & marétageux vil sleurie en Mai; il croît particuliérement dans les prairies humides de S. Léger, au delà de Versailles. Il étoit plus connu autre-fois: on apportoit ses branches par charretées à Paris, on s'en servoir pour garnir les cheminées & les croisées des appartements, à cause de la bonne odeur des sleurs & des boutons, & les semmes les mettolent dans leurs armoires, parmi le linge & les hardes, pour les parsumer & pour en chasser les teignes; mais les essais qu'a faits M. de Réaumur, ont démontré que toutes ces plantes n'étoient d'aucun esset sur les teignes, & qu'il falloit avoir recours à l'huile essentielle de térébenthine: voyez Teigne.

Quelques personnes sont bouillir les sleurs de ce mirthe bâtard dans la bierre, au lieu de houblon; mais elles la rendent très-enivrante. On prétend que ses seuilles, prises en insusion théisorme, sont une boisson propre à sortisser l'estomac. Quelques Auteurs ont avancé, mais à tort, que les feuilles du gale sont les mêmes que

celles du thé préparé en Chine.

Miller compte trois especes de galé; savoir, le galé frutex odoratus septentrionalium, c'est celui dont il vient d'être mention. Les deux autres especes de galé sont étrangeres, originaires d'Amérque & bien supérieures à celles de l'Europe; l'une est le galé caroliniensis baccata, fructu racemoso, sesseti monopyreno. L'autre est le galé caroliniensis humilior, foliis latioribus & magis serraris: les Anglois les cultivent beaucoup, soit de graine, soit de bouture. Ces deux especes de galé s'élevent chez eux en buisson à la hauteur de cinq pieds, & sont toujours vertes; leurs feuilles broyées dans la main répandent une odeur suave, telle que celle de mirthe. Une de ces especes de galé a produit du fruit dans le jardin d'un Curieux de Londres, en 1729; & toutes les deux donnent communément des fleurs. Les Américains préparent une cire des baies, dont ils font des bougies qui brulent à merveillei, & qui exhalent une agréable odeur. Voyez ce que nous en avons dit à l'article ARBRE DE CIRE,

MISPIKKEL, espece de pyrite arsénicale: royez

PYRITE.

MIS est une pierre vitriolique jaunâtre, brillante, d'un goût très styptique ou atramentaire: elle est fort semblable à l'enveloppe esseurie de ces morceaux de pierres vitrioliques appellées calchitis. Voyez ce mot.

Le mily nous paroît produit par la décomposition d'une pyrite serrugineuse. Nous en avons rencontré dans les charbonniers de Liege, & dans les environs de Namur, Voyez la Note qui est dans notre Minéralogie, T. II, pag. 312.

MITTES, blattæ. Ce sont des insectes volants, du genre des scarabées. Les jeunes sont blancs, & devienment noirs en vieillissant: ils se dépouillent de leur peau; il n'y a que les mâles qui ont des aîles. Le froid les sait périr.

On distingue plusieurs especes de mittes; savoir, celle qui vit de chair (c'est une blasse carnivore,) celle qui se trouve dans le pain & la farine, celle qui ronge les sivres, celle qui glousse comme les poules, celle

qui fait du ravage dans les jardins, & qui s'attache sui gulierement aux porreaux, celle qui fuit la lumiere, celle qu'on trouve dans les moulins & aux environs des fours, celle qui se trouve à l'entrée des latrines & des bains, celle qui répand une mauvaise odeur par-tout où elle passe. Cette derniere est nommée mitte puante : elle se retire dans les caves & dans les lieux frais; on ne la voit ordinairement que la nuit, & elle marche très-lentement. Il y a encore une espece de mitte qui se met entre les écailles des poissons que les Lapons sont desse cher: voyez les Attes d'Upsal.

Mademoiselle Merian dit aussi qu'il y a de belles mittes blanches à Surinam, qui se métamorphosent en de

belles mouches vertes.

On voit beaucoup de mittes eu Russie qui se cachent de jour dans les sentes du bois, & qui sortent la nuir. En général ces sortes d'insectes ressemblent assez aux grillons des champs. On dit que les mittes sortent de leurs œus toutes parsaites, & qu'elles croissent peu-à-peu. Elles ont huit grands pieds, pareils à ceux des saucheurs, ainsi qu'on le peut observer en mettant une de ces petites bêtes dans un microscope. Pour la mitte qu'imite le cri de la poule, qui ronge les livres, & qui se nourrit de la colle dont on les enduit en les reliant, elle n'est pas plus grosse qu'une puce: elle a sur le dos une crête oblongue, de couleur grise; elle porte la tête basse & approchée de la poitrine; c'est en frappant des aîles l'une contre l'autre, qu'elle excite un bruit sans doute d'un son très-soible qui imite le gloussement d'une poule.

MITU ou MUTU, espece de poule, ou plutôt de coq du Bresil, qui a une crête tachetée de petits points moirs & b'ancs, & qu'il éleve & dresse en forme de huppe quand il lui plaît. Cet oiseau est plus grand qu'un coq d'Europe: les plumes de son corps sont noires, excepté au ventre & au croupion, où elles sont brunes: il a le doigt courbé, long de quinze lignes, & rougeatre. Ses œuss sont gros, blancs. & si durs, que si on les choque l'un contre l'autre, ils résonnent comme du ser. On dit que, quoique les os de cet animal soient mortels aux shiens, ils ne nuisent point aux hommes. Le mitu se perche

perche sort haut, & vole sur les arbres comme les paons: il dresse sa queue comme le coq d'Inde: c'est un oiseau

qui le familiarise aisément.

MOCAYA ou MONCAYA, espece de chou palmiste dont l'amande sournit une huile qui fait en peinture le même esset que l'huile de noix: on s'en sert aussi quelquesois en Guyane pour l'assaisonnement des mets. Cette huile se tire comme celle de la noix du palmier couara: voyez ce mot.

MOCOCK ou MOCOCO. Voyez MAKIS.

MODIOLUS. Les Naturalistes ont donné ce nom à différents fossiles, tels que les caryophylloïdes, les tro-

ques, &c. Voyez ces mots.

MOELLE, medulla, nom que l'on donne à différentes substances qui appartiennent aux trois regnes de la Nature. 1°. Le regne animal sournit la moëlle de bouc, de bœuf, de cerf, de veau, & autres animaux: voyez chacun de ces mois & l'article GRAISSE. 2°. Le regne végétal produit ce que l'on appelle moëlle ou pulpe de casse, la moëlle ou crême de coço, &c. 3°. Le regne minéral donne la moëlle des rochers qui est l'agaric minéral donne la moëlle des rochers qui est l'agaric minéral donne la moëlle des rochers qui est l'agaric minéral donne la moëlle des rochers qui est l'agaric minéral donne la moëlle des rochers qui est l'agaric minéral donne la moëlle des rochers qui est l'agaric minéral donne la moëlle des rochers qui est l'agaric minéral donne la moëlle des rochers qui est l'agaric minéral des casses qui est l'agaric minéral de la moèlle d

néral: voyez ces mots.

Il convient de dire ici avec M. Adanson, que dans les végétaux, la moëlle proprement dite n'est que le tissu cellulaire dont il est mention aux articles écorce & arbres; c'est à-dire, un composé d'utricules verdâtres & succulentes qui se voient sensiblement dans toutes les productions nouvelles des plantes annuelles ou des arbres; & ce n'est qu'au bout d'un ou deux ans, plus ou moins, que ces vesicules se vuident, se desséchent, deviennent sphériques ou polyedres; enfin prennent la consistance & la couleur de moëlle qui est blanche dans la plûpart, jaunâtre ou couleur de rouille dans quelques unes, comme dans le maronnier: brune dans d'autres comme dans le noyer, & rouge dans d'autres. La moëlle n'étant qu'une métamorphose du tissu cellulaire qui est répandu dans le bois & l'écorce, on en devroit voir presque par-tout; mais elle n'est guere sensible que lorsqu'elle k rassemble par masses, & elle ne se réunit ainsi que dans les bois les plus tendres ou dans leur aubier. Toutes les plantes commencent par en avoir dans leur jeu-

H. N. Tome IV.

nesse: dans celles qui en ont beaucoup, la moëlle réside principalement dans l'ame du corps ligneux où elle est renfermée, comme dans un tuyau d'où elle se répand dans la substance du bois & de l'écorce. Les herbes & arbrisseaux en ont en général plus que les arbres. Les plantes où l'on en a vu le moins, sont l'orme, lechêne, le noisetier, le poirier, le pommier; on n'en remarque aucunement dans l'ébene, le gayac, le bois de fer, les racines du tabac & de la pomme épineuse; mais le noyer, le houx, le frêne & le pin en ont un peu : il s'en trouve beaucoup dans le sureau, l'aubepine, le figuier, le sumac, l'absinthe, &c. Si épaisse que soit cette moëlle, elle disparoît peu-à-peu dans les arbres. Le canal qui la contient se rétrécit peu-à-peu, & se remplit par l'épaissuffement des sibres séveuses, &c. Les vésicules de la moëlle sont plus grandes à son centre que vers le corps ligneux, & on remarque en général que les herbes qui ont plus de moëlle, comme le chardon, ont aussi les vésicules plus grandes que les arbres qui en ont moins: mais ce n'est pas la même choie dans les arbres; le surean, par exemple, a beaucoup de moëlle & des vésicules très-petites. Voyez ARBRE & ÉCORCE.

MOILON, est communément une pierre blanchâtre calcaire, un peu tendre, qui se tire des carrieres en petits blocs; le meillet est celui qui est le plus dur & de bonne assiette; il saut l'équarrir & le faire passer au moins un hyver en tas, avant de l'employer. Le moilon est un des matériaux où l'ouvrage de maçonnerie va le plus vite: il sert sur-tout à garnir le dedans des gros

murs.

MOINE, monialis, nom donné à quelques poissons dont on fait beaucoup d'usage dans les Indes, & qu'on prend proche Hilas. Le premier est d'un bleu clair sur le dos; il a une ligne large, qui est de couleur rouge; son ventre est marqué de dissérentes couleurs; les nâgeoires qu'il a des deux côtés du corps ne sont pas pointues. Sa chair est bonne à manger, mais il faut auparavant l'ouvrir & le faire sécher au soleil ou le saler. Le second quoique semblable au précédent, est très-remarquable en ce qu'il a six aiguillons sur le dos & deux au bas du ventre; trois taches blanches & des nâgeoires sur

Les ouies: sa couleur est jaune. Le troisseme ne differe du précédent que par sa couleur jaune, noirâtre & bleue, sa tête est rouge.

On donne encore le nom de moine au marsouin Les Portugais appellent aussi moine des Indes le rhinoceros. Les François donnent encore le nom de moine ou de ca-

pucin, au scarabée monnceres : voyez ces mots.

MOINEAU, passer, petit oiseau fort johr, connu de tout le monde, dont on distingue plusieurs especes, & dont le caractère est d'avoir le bec en forme d'un cône renversé, les bords très-coupants & finissant en pointe, le sommet de la tête plus élevé que celui des autres petits oiseaux de ce genre. On a,

1. Le Moineau vulgaire, domestique ou de MAISON, autrement dit le FRANC-MOINEAU, passer vulgaris. Cet oileau pele un peu plus d'une once. Sa longueur, depuis la pointe du bec jusqu'au bout de la queue, est de six pouces & demi; son bec est un peu gros, noirâtre dans le mâle, brun dans la femelle, long à peine d'un demi-pouce : il a l'iris couleur de noisette, l'entredeux des yeux jaunaire, les pieds presque bruns, les ongles noirs, la tête un peu cendrée ou d'un bleu sombre, le menton noir, les machoires tachetées de blanc, la gorge d'un blanc cendré, le ventre & la poitrine blanchâtres, les plumes qui séparent le col & le dos sont rousses; le dos & le croupion sont de la même couleur que Jes grives, & mêlés en quelque sorte de verd, de brun & de cendré; le pennage des aîles est à bords roulsatres, traversé d'une ligne blanche; toutes les plumes de la queue sont d'un brun noirâtre & à bords roussarres. Au reste, le plumage du moineau varie selon le climat & la saison. La femelle n'a point la barbe noire, ni de taches blanches sur le col : les couleurs de son plumage sont en général moins vives que celles du mâle.

Le moineau est un oiseau fort lascif, & dont les testicules sont grands. Aldrovande dit en avoir vu un qui, en moins d'une heure, cocha sa semelle vingt sois, étant prêt à continuer plusieurs autres sois, si elle n'eût pas changé de place. Frisch dit que cet oiseau sait des petits trois soissi année quandil est jeune; il s'apprivoise tort aisément, & est fort amusant; il peut apprendre le

chant des autres oiseaux qui sont auprès de lui.

Cet oiseau est fort incommode, parce qu'il fait tort aux grains, aussi-bien à la campagne que dans les greniers & les granges. Il se multiplie beaucoup, & n'épatgne pas les jardins; il fait aussi un grand carnage de mouches à miel, sur-tout lorsqu'il a des petits: il fait encore beaucoup de dégât dans les colombiers, parce qu'il tue les pigeonneaux en leur crevant le jabor avec son bec, pour manger le grain qui est dedans. Il mange de tout, mouches, papillons, guêpes, abeilles, frelons, bourdons, fourmis, grillons, scarabées, vers, grains, fruits & légumes. Aussi, pour éloigner ces oiseaux & leur faire peur, les gens de la campagne ont-ils coutume de planter debout des hommes de paille ; habillés de haillons, ou d'autres épouvantails. Dans le Brandebourg, pour détruire, ou plusôt pour diminuer la quantité de ces sortes d'oiseaux qui font beaucoup de dégâts sur les froments, on a fait des Ordonnances qui obligent les gens de la campagne à représenter tous les ans une certaine quantité de têtes de moineaux. Mais ces oiseaux sont rusés, & s'apperçoivent bientôt de tous les piéges qu'on leur tend; aussi l'on a bien de la peine à les surprendre, même au trébuchet. Ils volent ordinairement assez bas, de maniere que le Chasseur les tue difficilement à coups de fusil.

Le moineau fait entendre son cri tout le long de l'année. Quand deux mâles poursuivent une seule femelle, elle se désend alors à grands coups de bec, ensorte qu'ils tombent souvent par terre tout étourdis. On peut distinguer leurs cris quand ils s'accouplent; quand ils avertissent leurs petits de ne pas se faire entendre, de peur de se découvrir; quand ils voient près d'eux quelque ennemi, comme un chat, un oiseau de proie, un hibou; quand ils voient par troupes à la campagne; quand ils se disputent mutuellement, ou qu'ils sentent de la dou-

leur.

Quelques personnes ne veulent point manger des moineaux, parce qu'elles s'imaginent que ces oiseaux tombent de mal caduc: d'autres en mangent après leur avoir ôté la tête. Si cette maladie des moineaux a lieu, elle

beut venir de leur excès de lubricité. On trouve cependant dans les Ephémérides d'Allemagne deux exemples; que le moineau, par lui-même, dispose à l'épilepsie. Le moineau est gras quand il est jeune, & quand il ne cherche pas encore à s'accoupler; car alors sa cupidité lascive ne le laisse pas croître; il marche en sautillant; il multiplie beaucoup, fait son nid tantôt dans le creux d'un arbre, tantôt sous un toit ou dans un trou de muraille, tantôt dans un vieux nid de pie, tantôt au haut d'un orme ou d'un pommier, quelquesois même dans un puits à une certaine profondeur; il s'empare aussi quelquefois des nids d'hirondelles à cul-blanc, qu'on appelle petits martineis; alors il se livre de rudes combats entr'eux. On attache souvent contre les maisons des pots de terre saits exprès, qu'on appelle pour cette raison des pois à passe ou à moineaux, afin que ces oiseaux y fassent leur nid. Zinnani dit que dans un nid fait d'herbes séches & de plumes, cet oiseau pond, pour chaque couvée, quatre ou cinq œufs à coque très-mince, qui sont cendrés, marquetés çà & là d'une couleur de détrempe d'encre & de laque. On a prétendu, il y a long-tems, que les mâles ne vivoient que deux ans; mais on a vû des moineaux, tant mâles que femelles, vivre en cage pendant huit ans. Les moineaux-francs paroissent aimer passionnément ceux de leur espece; car non-seulement ils élevent leurs petits avec beaucoup de soin, mais aussi quand ils viennent à découvrir quelque amas de graines, ils invitent généreusement & à grands cris leurs compagnons à en manger avec eux.

Cet oileau n'est guere d'usage en aliment que parmi le petit peuple: sa chair est maigre, séche, peu ragoutante & dure. Les Auteurs de la Suite de la Matiere Médicale disent que s'il est arrivé quelques ois de gagner le mal caduc en mangeant de ces petits oiseaux, c'est parce qu'un tel aliment étant recommandé par quelques Médecins, comme très-propre à exciter à l'amour, & comme un remede aphrodissaque, il peut être arrivé que des personnes, après en avoir mangé dans cette vue, & abusant ensuite de leur tempérament par un usage immodéré des semmes, soient tombées dans cette terrible maladie, qui est quelquesois la suite d'un penchant à l'acte de

Venus, auquel on s'est livré sans ménagement. La fiente du moineau, donnée à la dose de deux ou trois grains dans la bouillie, lâche le ventre comme fait celle de la souris: ce même excrément, mêlé avec du saindoux, & employé en liniment sur la tête, empêche la chûte des cheveux & les rend plus nombreux: si l'on en dissout dans de l'eau chaude, & qu'on s'en lave les mains, elle les blanchit & adoucit la peau.

Le moineau a plusieurs noms; chez le vulgaire on l'appelle passe, mouces ou moines, moisson, pierros, guillery; en Provence & en Languedoc on appelle le mal caduc, lou mau de las passeras, le mal des passereaux

ou moineaux.

les Parisiens nomment friques ou moineau de nayer, est le plus petit de tous les moineaux : il a le bec court, noir & un peu gros; les pieds, les jambes, les aîles & la tête comme le moineau franc. Il habite dans les buissons & les arbres; il fait son nid dans les arbres creux des jardins & des bois; il ne s'y multiplie pas beaucoup, à cause du nombre d'ennemis qu'il y rencontre, & souvent dans. L'hyver on le trouve mort dans le trou des arbres : sont cri est dissérent de celui du moineau franc. Ceux qui essaient de faire des bâtards en fait d'oiseaux, assurent qu'il s'apparie aussi avec la serine des Canaries.

3°. Le Moineau Des Bois, passer sylvestris. Il est de la grosseur des moineaux ordinaires; le sommet de sa

tête est jaune rougeâtre.

nes ou tout blancs', ou de trois couleurs; sçavoir, blanc, noir & jaune. On y voit aussi le moineau d'Italie ou de Boulogne, qui est jaune & blanc, & se perche dans les cerisiers: le moineau d'Illyrie, qui est blanc en devant & rouge sur le dos: le moineau à collier jaune ou à la soucie, qui est fort rare; il est plus gros & plus tendre que le moineau domestique; son cri est haut & éclatant: le moineau à la tête rouge, & celui de montagne, qui est sort commun dans certains pays; son corps est sort allongé; il se plaît dans des endroits montagneux, déserts & remplis de bois; il sert autant aux Oiseleurs que le moineau commun pour prendre les autres: le moineau de

水

jent, ou la cannevarola, qui a la tête noire, le col cerclé de blanc, le plumage bigarré de noir & d'une espece de rouge; ses pattes sont très-sortes; il chante bien & fréquente les roseaux; il s'éleve en l'air en voltigeant, & retombe soudain sur les roseaux: dans la belle saison il cherche les lieux où il y a de la fraicheur & du vent; dans l'hyver il aime les abris & les endroits où le soleil paroît. Nous en avons vu dans la Nort-Hollande qui avoient la grandeur du rossignol: ils chantoient contiauellement.

so. Les Ornithologistes sont mention de plusieurs moineaux des Indes, marquetés de toutes les plus belles couleurs. Les Indiens sont, avec les plumes de ces magnisiques oiseaux, leurs ouvrages de plumasserie; on y voit éclater le verd de prairie, le verd purpurin de l'améthyste, le bleu céleste ou d'azur, & le noir lustré. Les uns sont crêtés, d'autres sans queue apparente. La voix de ces oiseaux imite le sissement des vents. On distingue entr'autres le moineau de Bengale; celui de la Chine, dont le plumage est semblable à celui de la linotte, & le moineau du Cap de Bonne Espérance. Le moineau d'Inde est une sorte de pinçon, qui a autour du bec cinq ou six poils, qui ressemblent à la moustache d'un chat. Cet oiseau a été décrit par M. Linnæus, Voyez Mem. de l'Académie de Stockolm.

Mérolla, après avoir observé la variété surprenante de toutes sortes d'oiseaux, fait une remarque singuliere sur les moineaux étrangers. Ils sont, dit-il, de la même sorme que ceux d'Europe; mais dans la saison des pluies, leur plumage devient rouge & reprend ensuite sa premie-re couleur. Le même Auteur parle, avec admiration, d'une espece de petit moineau décrit par Cavazzi, & qui se trouve aux Royaumes de Congo & d'Angola: sa couleur est d'un beau bleu soncé; son ramage commence à la pointe du jour, & sait, dit-on, entendre assez distinctement le nom de Jesus-Christ.

A l'égard du moineau blanc, les bords inférieurs de ses ailes sont noits: il est plus blanc en hyver que dans le tems de la canicule, encore le plumage n'est-il blanc que par l'extrêmité. M. Linnæus (Mém. de l'Académie Royale de Suede, ann. 1740) croit que c'est une espece

G 4

ZO.

d'alouette, alauda remigibus albis, primoribus extrorsum nigris, rectricibus nigris, lateralibus tribus albis; Passer Alpino Lapponicus, seu nivalis. Linn. en Suédois Snoë Sparf; en Lapon Alaipg. En été il habite les montagnes neigeuses de la Laponie : on a de la peine à l'y distinguer, ainsi que la perdrix blanche, leur plumage étant alors de la même couleur que celle de la substance qui couvre le sol où ils habitent. Le moineau blanc, autrement dit moineau de neige, n'aime point à se percher; dort peu, il ne fait que sautiller & voltiger sur le terrein raboteux : il court précisément comme les alouettes en hyver, & a le cri d'un jeune choucas. Dans les montagnes il se nourrit avec la semence de la scherra. Besula vana aus foliis orbiculatis crenatis. FLOR. LAPP. 342, quelquefois avec la graine de chenevis. Cet oiseau est de passage; sa chair est d'un assez bon goût, & on en fait manger aux étrangers pour des ortolans.

MOIRE, nom que l'on donne à une espece de coquil-

lage univalve, du genre des Volutes. Voyez ce moi.

MOITON ou MOUTON, est un oiseau du Bresil, dont on distingue plusieurs especes. Il est un peu plus grand que le paon. Il est remarquable par une belle huppe qu'il a sur la tête, & par les belles plumes blanches & noires dont il est couvert. On mange sa chair, qui est excellente.

MOLDAVIE, Voyez Mélisse de Moldavie.

MOLE, phuca, poisson de mer, saxatile, d'une couleur rougeâtre, ressemblant à une tanche d'eau douce par devant, & à une sole par derriere, parce que cette partie est mince, plate & environnée d'aiguillons. Au printems il est de dissérentes couleurs, dans un autre tems il est blanc. Le bout de sa tête est noir & rougeâtre, le derriere du corps est noir, & le reste est de la couleur de la tanche. Les deux nâgeoires qui sont aux ouies sont rouges, & plus grandes que les autres; il n'a point de levres, ses dents sont petites, ses yeux grands & dorés. Au bout de la machoire inférieure & vers le ventre, il a quatre barbillons qui lui servent de nâgeoires: il a les ouies grandes & des pierres dans la tête; il dépose ses ceuss dans l'algue; il se nourrit nonseulement d'herbes & de mousses, mais aussi d'autres. petits poissons. Sa chair est aussi bonne que celle des autres poissons saxatiles.

MOLE ou MEULE; voyez Lune de mer.

MOLÉCULES ORGANIQUES. Indépendamment des animaux sensibles à la vue, des Naturalistes. font une classe à part d'une autre espece très-petite, sinon d'animaux proprement dits, au moins de corps mouvans, qui se trouvent sur la peau des animaux, dans les liqueurs, dans tous les fluides, &c. & qu'on ne peut voir que par le moyen du microscope ou de la Loupe. Ces animaux, infiniment petits, sont également, dit M. de Malézieu, ou ovipares ou vivipares. Leur existence dans les liqueurs fermentescibles, dans le levain, dans les sucs des animaux, n'est point une chimere, une hypothese curieuse, dans laquelle se joue l'esprit de l'homme, sous une fausse apparence de vérité. Voy. ce que nous avons dit au mot ANIMALCULE, & la définition du mot Animal. Voyez austi, Considération sur les corps organisés par M. Bonnet.

MOLÉNE: voyez Bouillon blanc.

MOLIERE. Dans la plupart des pays, on donne ce' nom à des terres grasses ou marécageuses, tellement'

molles que les chevaux & les voitures y enfoncent.

MOLLE ou POIVRIER DU PÉROU, mollis arbor est un grand arbre fort étendu, qui croît abondamment dans le Pérou : ses seuilles ressemblent à celles du lentisque, elles sont dentelées, & rendent un suc laiteux & gluant, qui a l'odeur & le goût du fenouil. Ses fleurs sont nombreuses; attachées à des rameaux particuliers, de couleur jaune blanchâtre : il leur succede en Juillet des baies semblables au fruit de l'asperge, couvertes d'une pellicule rougeâtre, très grasse, contenant chacune un petit noyau osseux. Ces fruits ont l'odeur & le goût des baies de geniévre; on les fait bouillir dans de l'eau, pour en préparer une boisson vineuse, très-bonne, mais qui se convertit aussi-tôt en vinaigre. On fait des incissons à l'écorce de cet arbre, par où il découle une résine odorante, blanche & purgative. On dit qu'elle a beaucoup de rapport avec celle que l'on appelle Elemi.

L'écorce & les feuilles du molle sont employées dans le pays, pour les humeurs froides, les ensures des jamy

& des cuisses. Ses petits rameaux servent à faire des entredents: on fait bouillir sa résine dans du lait, pour emporter les taches & les cataractes des yeux: la poudre de son écorce sert à teindre en rouge & à mondisser les ulceres : la liqueur vineuse du fruit est utile dans les maladies des reins. Les Péruviens respectent beaucoup cer arbre, ils l'appellent Mulli.

MOLLUSQUE, voyez au mot Mous.

MOLUQUE, molucca, plante étrangere, qui tient

de la mélisse, & dont on distingue deux especes.

1°. La MOLUQUE ODORANTE, molucca lævis. Sa racine est ligneuse & sibrée: ses tiges sont hautes d'un pied
& demi, forres, quarrées, rougeaures, remplies de
moëlle; ses seuilles ressemblent à celles de la mélisse pour
la figure & l'odeur: ses fleurs sont verticillées & de couleur blanche; il succede à cette fleur quatre semences
triangulaires, ensermées dans une capsule qui a servi de
calice à la fleur.

2°. La MOLUQUE ÉPINEUSE, molucca spinose. Ses feuilles sont plus verdâtres; ses fleurs sont soutenues par des calices plus longs, moins larges, & garnis de sorts pi-

quans : elle a une odeur désagréable.

On cultive l'une & l'autre moluque dans les jardins ; elles naissent naturellement aux Isles Moluques. On ne se sert que de la premiere espece ; elle est alexipharmaque, propre à fortisser le cerveau & le cœur : elle aromatise les liqueurs d'une maniere agréable.

MOLY: nom que les anciens ont donné à plusieurs especes d'ail, qu'ils distinguent de l'ail ordinaire par son peu d'odeur. Homere a célébré cette plante comme propre à détruire les venins & les enchantemens. Koyez

AIL.

MOLYBDENE ou MICA DES PEINTRES, ou CRAYON DE PLOMB, &c. molybdæna nigrica fabrilis, aut sterile nigrum, est une substance noirâtre, brillante comme du plomb fraîchement coupé, friable, micacée, douce au toucher, & comme savonneuse: on l'appelle aussi crayon d'Angleterre. Quelques-uns la regardent comme une espece de blende. Voyez ce mot. Nous croyons, avec assez de sondement, qu'elle n'est qu'une espece de stéatite tendre & talqueuse, semblables

to talc coloré appellé improprement la craie noire de Briançon. Cette stéatite paroît être colorée par le zinc, substance demi-métallique, qui ne contribue pas peu à lui donner beaucoup de pesanteur. Nous en tirons la preuve de ce que, si on lui fait subir un feu violent, il en exhale des fleurs inflammables d'un bleu foncé : comme il arrive avec les mines de zinc. M. Pott a prouvé que le crayon dont il est question, contient presque toujours du fer, parce que, si on le mêle, dit-il, avec du sel ammoniac, il donne des fleurs martiales, & que, quand le feu l'a dégagé des parties grasses qui l'environ-

nent, il est attiré par l'aimant, &c.

La molybdene donne aux mains, au papier & au linge, une couleur grisatre perlée ou talqueuse : elle se détruit dissicilement dans le seu : son usage est purement méchanique, on s'en sert pour lustrer de vieux ustensiles de ser, onen sait aussi des crayons. Pour cela, il saut d'abord réduire en poudre, celle qui est exempte de parties sableuses, puis en faire une pâre avec de la colle légere de poisson : on en emplit des bâtons évuidés en rond ou en quarré, avec une rainure qu'on bouche ensuite par une petite tringle qui s'enchasse exactement : on l'assujettit avec des ficelles, & lorsque le tout est seç : on taille le bout en pointe pour écrire ou dessiner. Les ouvriers donnent à la molybdene les noms de poselos; mine de plomb noire ou savonneuse; plomb de mer ; plombagine; plomb de mine; cérufe noire; talc-blende; fausse galène; mica des Peinires, ou crayon de plomb. La molybdene se trouve dans la Hesse, dans la Finlande, & surtout en Angleterre, dans la Province de Cumberland, à peu de distance de Carlisse: la mine de cet endroit est unique dans son espece, & le Gouvernement en a pris un soin tout particulier; on prétend même que l'exportation de cette molybdene fine est défendue sous des peimes très-rigoureuses avant que d'être employée en crayons. Il n'y a que la mine sableuse ou grossiere qui nous parvient dans le commerce. Les mines d'étain en contiennent quelquefois, ainsi que celles de plomb; mais c'est un redoutable minéralisateur, en ce qu'il rend mès-difficile la réduction de ces minerais.

MOMIE ou MUMIE, mumia, est un mot arabe qui

désigne un cadavre embaumé & dessééhé. Les premieres momies humaines ont été tirées des sépulcres des anciens Egyptiens, sous les pyramides dont on voit encore de beaux restes à quelques lieues du grand Caire. On trouve quelques sur les côtes de la Lybie des cadavres humains, qui y ayant été jettés par les vagues de la mer, ont été pénétrés de sable & desséchés par l'extrême chaleur qui regné en ce pays-là. On en rencontre aussi dans les déserts de Zara, où le sable est si subtil; qu'il pénetre tout, & où on ne trouve point d'eau pour se désaltérer. Les voyageurs qui ne suivent point les caravanes, s'y égarent facilement & y périssent quelques par la saim & par la sois: leurs corps s'y dessechent tellement, qu'ils ne pesent pas le quart de ce qu'ils devroient peser: on appelle ces cadavres desséchés momies blanches.

Il y a en plusieurs pays chauds, comme à Toulouse, certaines caves dans lesquelles, comme le rapporte Lemery, les corps morts se dessechent & se conservent avec leur poil, sans aucun embaumement, jusqu'à deux cens ans. J'ai examiné sur le lieu même ces mânes respectables; mais il ne m'a pas été possible de m'éclaircir au juste, pourquoi, quand & comment on les avoit

conservés ainsi.

Il n'en est pas de même des momies embaumées; M. Rouelle, de l'Académie des Sciences, dit que l'extrême vénération des anciens Egyptiens pour les corps morts de leurs parens, leur avoit fait chercher divers moyens'de préserver leurs cadavres de la corruption: nous admirons encore aujourd'hui des momies Egyptiennes conservées depuis plus de deux mille ans, par la maniere dont les corps avoient été embaumés. Ces momies ont été pendant long-tems l'objet des recherches des Antiquaires & d'un petit nombre de Physiciens, qui ont tâché de deviner le secret des Egyptiens, & de transporter cet art parmi nous. Elles n'ont été bien examinées de nos jours, que par M. Rouelle, qui a communiqué à l'Académie plusieurs idées que la lecture d'Hérodote lui avoit autrefois sait naître. Cet Académicien a donné un Mémoire très: intéressant, dans lequel il examine les principes sur lesquels est fondé l'art des Egyptiens.

8

Il paroît, dit-il, tant par les écrits de Clauderus, que par ce qu'on peut deviner du procédé secret de Debils, que ces deux hommes employoient principalement la desfication opérée par les sels alkalis, pour préparer leurs cadavres. Hérodote qui nous a transmis une courte description de l'art des Embaumeurs, dit qu'il y avoit trois différentes manieres d'embaumer usitées parmi les Egyptiens, & qu'on se servoit des unes ou des autres, suivant la dépense qu'on vouloit saire. Suivant la premiere, qui étoit aussi la plus chere, on ouvroit par les narines avec un fer, la base du crane, & on tiroit la cervelle par cette ouverture, partie avec le fer même, & partie par le moyen des injections. On tiroit les enu trailles par une incision saite au côté; on les nettoyoit; on les passoit au vin de palmier & dans des aromates broyés: on remplissoit le ventre de myrrhe en poudre & de toutes sortes d'autres parfums, excepté l'encens: on sermoit l'ouverture, & on couvroit le corps de natrum pendant soizante-dix jours; car les loix ou les statuts de l'art, ne permettoient pas de l'y laisser plus longtems. Ensuite on lavoit le corps, & après l'avoir tout enveloppé de bandes de toile de lin enduites de gom, mes, ils le rendoient aux parens.

Lorsqu'on ne vouloit pas faire une si grande dépense; on ne faisoit aucune incision au cadavre : on se contentoit d'injecter par le sondement une quantité suffisante d'une liqueur onclueuse qui se tire du cedre; ensuite ayant bouché l'ouverture pour retenir l'injection, on mettoit le corps dans le natrum pendant soixante-dix jours; au dernier on tiroit du venure la liqueur, qui entrainoit avec elle les entrailles consumées ou dissoutes à

cela fait, on rendoit le corps aux parens.

La troisseme maniere étoit la plus simple & la moins dispendieuse. Après les injections par le sondement, on mettoit le corps dans le natrum pendant soixante-dix

jours, & on le rendoit sans y faire autre chose.

M. Rouelle pense que cette description de l'art des Embaumeurs est fautive; il prétend que l'objet principal d'un tel travail se réduisoit à deux parties essentieles; la premiere étoit d'enlever du corps les liqueurs & les graisses qu'il contenoit, & qui en auroient occasion,

la destruction; la seconde étoit de désendre les corps de l'humidité extérieure & du contact de l'air. Les Embaumeurs saloient le corps avec l'alkali sixe, & opéroient par ce moyen, sur les cadavres, ce que les Tanneurs operent sur les cuirs, par le moyen de la chaux. Le corps ayant été ainsi macéré pendant les soixante-dix jours, on appliquoit dessus des mavieres résineuses & balsaniques, qu'on y retenoit par des bandes dont on les enveloppoit. M. Rouelle croit qu'on ne mettoit des parties balsamiques dans le corps, qu'après l'avoir sait macérer dans le natrum.

M. Maillet, Consul au Caire, rapporte dans ses lettres, qu'il a trouvé un grand nombre de corps couchés sur des lits de charbons, emmaillotés de quelques linges, & couverts d'une natte sur laquelle il y avoit du sable à l'épaisseur desept ou huit pieds; c'étoit apparemment la maniere dont les plus pauvres conservoient les cadavres de leurs parens, car la conservation des corps faisoit chez les Egyptiens un point de Religion pour les pauvres, comme pour les riches. M. Rouelle prétend encore que les toiles ou bandelettes n'étoient pas de lin, / mais de coton, qu'elles étoient empreintes de matieres réfineuses & balsamiques & non de gommes : on en trouve qui ne sont enduites que de matieres bitumineuses; &, suivant les observations de M. Maillet, il se trouve des momies qui n'ont rien de tout cela; mais elles sont chargées en dessus de figures hiéroglyphiques & en dessous d'une écriture très fine, qui semble être des vers rimés. Tous les corps étoient enveloppés de deux rangs de bandelettes, & souvent entre chaque rang on y trouve encore des amulettes, auxquelles les Egyptiens attribuoient de grandes vertus; quelquefois les ongles étoient dorés. On voit bien que ces bandes, les vers, les peintures dont on les ornoit, & les boîtes ou de porphyre ou de bois précieux, & d'une seule piece creusée à l'outil, dans lesquelles on enfermoit les momies, & qui éroient encore plus ou moins chargées d'ornemens, devoient introduire une infinité de différences dans la somptuosité des embaumemens. C'est dans le Mémoire de M. Rouels Le, qu'il faut s'instruire de toutes les autres particularisés de l'art des Embaumeurs.

Il se sont pas croîre que ses momies du commerce, soient véritablement tirées des tombeaux des anciens Egyptiens; celles là sont trop rares, on ne les garde gueres que par curiosité. Celles que les Droguistes tirent du Levant, viennent des cadavres de diverses personnes que les Juiss ou les Chrétiens embaument, après les avoir vuidés, avec des aromates résineux & le bitume de Judée; ils mettent sécher au sour ces corps ainsi embaumés, jusqu'à ce qu'ils soient privés de toute humidité. On employoit autresois ces momies, qui ne sont point d'une odeur désagréable, pour détarger, résoudre, résister à la gangrenne; mais on ne s'en sert aujourd'hui que comme d'appas pour prendre du poisson.

On voit aussi, dans quelques Cabinets, des momies d'animaux brutes: nous avons dit aux mots Chat & Chien, que les Lévantins ont une grande affection pour tes sortes de bêtes: ils étoient autresois dans l'usage de les embaumer. En Egypte, à deux lieues de Henisuma, près d'un vieux Château nommé Tumairacq, & qui n'est plus qu'un tas de décombres, on voit encore une douzaime de cavernes où l'on mettoit les chiens & les chats

qu'on embaumoit.

Ceux qui voudront voir des momies humaines, peuvent le transporter au Cabinet du Roi, où il y en a une qui a été trouvée depuis quelques années en Auvergne. On en voit aussi au Cabinet de Messieurs de Sainte Genevieve & chez les Célestins: celles-ci sont Egyptiennes.

MOMOTOVAKOST: voyez aux mois Tur-

QUOISE & YVOIRE FOSSILE.

MONBAIN, est un grand prunier des Isles Antilles: cet arbre vient de bouture, & sert en Guyane à soutenir les barrieres au long desquelles on les plante. Son fruit est jaune, longuet, peu charnu; il a un goût assez agréable, il agace un peu les dents, mais l'odeur en est statteuse. On en fait une marmelade qui ressemble beaucoup à celle de l'abricot par la couleur, & qui passe pour exquise dans ce pays. On la mêle avec de l'eau-de-vie, & cette liqueur est délicieuse. Les sauvages qui se sent attaqués de goutte, sont un trou en terre où ils jettent de la braise bien ardente, sur laquelle ils mettent des

noyaux de ces fruits (qu'on appelle prunes de monbain); puis ils présentent au dessus la partie malade, & endurent la sumée le plus long temps qu'ils peuvent. Ce remede les soulage beaucoup. Il découle de cet arbre une gomme jaunâtre, claire & odorante.

Il y a aussi dans les Isles Antilles une espece de monbain sauvage, qui a les mêmes propriétés que le précé-

dent.

MONDIQUE: voyez Mundick.

MONGON: voyez à l'arricle MAKIS.

MONKIE, petit linge à tête de mort : voyez SINGE; MONNOIE DE BRATTENBOURG : voyez ECU DE BRATTENBOURG.

MONNOIE DE PIERRE: voyez Numismales.
MONOCEROS, nom qu'on a donné à l'animal licorne, ou nasicorne, & au rhinoceros: voyez ces mots.
Dans le pays de Bambuch & de Galam, on donne ce
nom à une très-grande espece d'oiseau de Paradis.

MONOCLE: voyez BINOCLE & le moi PERRO-

QUET D'EAU.

MONODONE, est le poisson Narhwal: voy. ce mos

à la suite de l'article BALEINE.

MONOPHTALME, monophialmus, poisson des Indes Orientales, ainsi nommé, parce qu'il n'a qu'un œil au milieu de la tête; sa tête est extraordinaire, & resemble à la tête de quelques insectes: il a le corps mince, sa couleur est bleue: sur le haut du dos il porte de longues nâgeoires recourbées vers la tête: indépendamment de celles-là, il en a d'autres, tant sur le dos que sur le ventre: ce qu'il a encore de singulier, ce sont des nâgeoires sous les ouies, qui se replient vers la partie antérieure.

MONSTRE, monstrum. Ce mot exprime communément un animal né avec une conformation contraire à l'ordre ordinaire de la nature, avec une structure de parties très-différentes de celle qui caractérise l'espece des animaux dont il sort; car si l'objet ne frappoit pas avec étonnement, s'il n'y avoit qu'une différence légere & superficielle, on ne donneroit pas le nom de monstre à l'animal où ces différences de conformation se trouvent.

Suivant la remarque de Lemery, il y a bien des sortes

de montres, par rapport à la structure : les uns, ou ont trop, ou n'ont pas assez de certaines parties; tels sont les monstres à deux têtes, deux bras, deux jambes & un corps, ou à deux corps & une tête, ou à trois jambes, ou ceux qui sont sans bras ou sans pieds : d'autres péchent par la conformation extraordinaire & bisarre, par la grandeur disproportionnée, par le dérangement considétable d'une ou de plusieurs de leurs parties, & par la place singuliere que ce dérangement leur fait souvent occuper; (tel étoit le monstre cyclope dont le Docteur Eller, Académicien de Berlin, a donné la description. Qu'on se figure un sœtus de neus mois, long de deux pieds quatre pouces, dont la tête est énorme & le visage affreux, ayant au milieu d'un vaste & large front un œil rougeâtre, sans sourcils ni paupieres, mais très-ensoncé dans un trou quarré, & ayant immédiatement au dessous de cet œil une excrescence qui représentoit au naturel une verge pour vue d'un gland, d'un prépuce, & de son urêtre, plus la partie couverte de cheveux, au dessous de la nuque; & l'on aura l'idée du monstre le plus exraordinaire; du moins il nous apprend qu'il est le produit. d'une conception désorganisée, &c. Voyez Embryon & Fatus:) d'autres enfin, ou par l'union de quelqueparties qui, suivant l'ordre de la nature, & pour l'exécution de leurs fonctions, doivent toujours être séparées, ou par la désunion de quelques autres parties qui, suivant le même ordre, & pour les mêmes raisons, ne doivent jamais cesser d'être unies. C'est dans les quatre Mémoires de M. Lemery, insérés dans l'Hist. de l'Acad. des Sciences 1738 & 1739, qu'il faut voir les différentes manieres dont les monstres sont formés. M. du Verney a donné aussi un Mémoire sur la même matiere.

Les Naturalistes donnent aussi & dissérémment le nom de monstre, ou à des animaux énormes pour leur grandeur, tels que sont parmi les quadrupedes terrestres, les éléphans, & parmi les animaux marins, les requains, les baleines, ou à d'autres animaux farouches & cruels, tels que les lions, les tigres, & les pantheres, ou ensin à des animaux singuliers par leur espece, qui vienment de l'accouplement de bêtes qui ne sont pas du même genre. Les Voyageurs disent que l'Afrique est séconde

H. N. Tome IV.

en ces sortes de monstres; les relations des Indes Orient tales sont remplies de descriptions de monstres marinsque la mer est cependant avare de nous saire voir; tels

que les hommes marins, les /yrenes, &c.

Il y a aussi des monstres dans le regne végétal; lesmonstruosités sont même plus ordinaires & plus bisarres dans les plantes, que dans les animaux, parce que lesdifférens sucs s'y dérangent & s'y confondent plus aisément. Dans les Mém. de l'Acad. des Sciences année 1707, pag. 448, il est parlé d'une rose monstrueuse : du centre des feuilles de cette rose s'élevoit une branche de rosier, longue de deux à trois pouces, garnie de feuilles : voyez les mêmes Mém. 1749, p. 44, & 1724, pag, 20 Au reste ces productions végétales si extraordinaires, si contraires à l'ordre naturel des choses, sont de ces écarts qui ont aussi leurs loix, & que l'on peut ramener à des principes certains, en distinguant celles qui se perpétuent, soit par les graines, soit par la greffe, de celles qui ne sont que passageres. Les monstruosités qui se perpétuent sont telles dans l'origine, &, pour ainsi dire, dans l'organisation de la graine de la plante; telles sont les seuilles découpées ou crêpues, &c. Le nom de monstre convient mieux dans les plantes aux irrégularités qui dépendent de la transplantation fréquente, & d'une culture particuliere; telles que les fleurs doubles, &c. Les monstruosités qui ne se perpétuent pas, & qui sont dûes à des causes accidentelles & passageres, qui, lorsque la plante est développée, dérangeant son organisation primitive, comme font les maladies, le chaud ou le froid, la trop grande abondance on la diserte des sucs, la piquures des insectes, les contusions & les gresses naturelles, retiennent le nom de monstres: telles sont les loupes ou tumeurs, la rabougri, les galles, certaines panachures, & autres vices sem-Mables. Foutes les parties des plantes sont sujettes à quelques-unes de ces monstruosités qui varient en situation, en figure, en proportion & en nombre. On entrouve plusieurs exemples dans le premier volume des familles des plantes, pag. 110, jusqu'à 115. Il y a des ambres d'une grosseur naturellement si démesurée, qu'on peut les regarder comme les cétacées des végétaux; tels. fant le Bashab, le ceiba : d'autres acquierent, mais rares

want, un volume si extraordinaire, tels que le chêne, l'if, le saule, & plusieurs autres, qu'ils sont aussi des monstres parmi les végétaux. Enfin, on soupçonne que les monstres sont plus communs dans les plantes que. parmi les animaux, parce que ceux-ci ne réunissent pas tant de manieres de se multiplier.

MONTAGNE, mons, est une élévation de terre sort considérable, au dessus de tout ce qui lui est contigu, & qui commande les lieux qui l'environnent; elle est ordinairement remplie d'inégalités, de cavités, de bassins

exposés à l'air, & de terreins entr'ouverts.

On donne aussi ce nom à une chaîne de montagnes, comme quand on dit le Mont Ailas en Afrique, le Mont Caucase qui commence au dessus de la Colchide & finit à la Mer Caspienne; les Monts Pyrennées, qui séparent la France de l'Espagne, & le Mont Apennin qui traverse toute l'Italie.

. On distingue plusieurs sortes de montagues,

. 1°. Les montagnes qui sont en chaîne peuvent être regardées comme anciennes ou anti-diluviennes : on prétend que l'on n'y trouve pas de coquilles, ni d'autres corps marins organises; & quelque recherche que nous ayons faites sur le sommet des Alpes, en y faisant fouiller, nous n'en avons pu découvrir, mais beaucoup des roches suivies, des grottieres, de mines en silons: voyez la description de la Montagne de Fer de Taborg en Suede, à l'article FER.

2°. Les montagnes qui sont isolées ou garnies de quelques grouppes de monticules, dont la terre est tumulmairement & consulément arrangée, qui d'ailleurs sont comme arides, ou pelées à leur extérieur, tronquées ou tvasées en entonnoir vers le sommet, remplies de corpssalcinés, à demi vitrifiés, &c, ces montagnes, dis-je, paroissent avoir été tormées par des terres lancée dans. les airs lors de l'éruption de quelque feu souterrein ; les Mes de Santorin, le Monte nuovo & plusieurs autres, onc été formées ainsi. Si de telles montagnes très-élevées. sont couvertes de coquilles marines, l'on peut les regarder comme ayant fait partie du sol de la mer. Quanné de montagnes semblables ont été formées de mé. moire d'homme. Quand une pareille montagne touche à la terre & avance dans la mer plus que les terres contiguës, alors on l'appelle Cap, Tête, ou Promontoire: tel est le Cap de Bonne-Espérance, à l'extrémité méridionale de l'Afrique.

3^a. Les montagnes plus ou moins élevées, grouppées ou non, dont la terre ou pierre est par couches plus ou moins régulieres, d'une ou de plusieurs couleurs & matieres, doivent être regardées comme produites par des dépôts successifs, lors des alluvions considérables: on voit tous les jours des monticules semblables qui se forment ainsi. On appelle les petites montagnes ou monti-

cules, Collines.

On a observé que quand deux on plusieurs montagnes courent parallelement, les avances angulaires qu'elles forment, correspondent aux angles rentrantes; & ces angles sont plus frappans & plus aigus dans les vallons profonds & resserrés. Il est bon d'observer aussi que les montagnes qui forment des chaînes principales, se lient, s'unissent & embrassent tant par leurs troncs principaux que par leurs ramifications collatérales, la surface des Continens. Les montagnes qui sont proprement les tiges principales & le point capital d'élévation & de partage, présentent des masses très considérables, & par leur hauteur & par leur volume ou adossement; elles occupent & traversent ordinairement le centre des Continens: celles de moindre hauteur naissent de ces chaines principales; elles diminuent insensiblement à mesure qu'elles s'éloignent de leur tige, & disparoissent enfin ou fur les côtes de la mer, ou dans les plaines. D'autres se soutiennent encore le long du rivage de la mer. Les plus hautes montagnes, & le plus grand nombre d'isles, sont entre qu proche les Tropiques & dans le milieu des Zônes tempérées, tandis que les plus basses avoisiment les pôles ; les montagnes les plus élevées ne sont proprement que des pics ou cônes composés de roc vif, de grès, ou de matieres vitrifiables; celles dont les sommets sont plats contiennent des marbres, des fossiles, des pierres à chaux. Les collines dont la masse est de grès présentent par-tout des pointes irrégulieres qui indiquent des couches peu suivies & unamas de décombres: celles qui sont composées de substances calcaires ont une formeplus arrondie & plus réguliere.

Les montagnes ont des utilités remarquables; les unes en vomissant du feu ou de la fumée, annoncent qu'elles servent en quelque sorte de creuset à la nature, comme pour purger tout l'intérieur de la terre, & l'empêcher de nous engloutir dans certains tems; telles sont l'Hécla en Mande, l'Ethna ou Gibel en Sicile, le Mont-Vésuve dans le Royaume de Naples, le Pitchinxa & le Coto-

paxi en Amérique, &c.

D'autres, dont le sommet paroît s'ouvrir un passage dans les nues, attirent & absorbent toutes les vapeurs de la mer qui flottent dans l'air. Les espaces qui séparent leurs pointes, sont autant de bassins destinés à recevoir les brouillards épaissis, & les nuées précipitées en pluiez-Les entrailles des montagnes paroissent être autant de châteaux d'eaux', ou de réservoirs communs : il y a des ouvertures latérales, ménagées par la Nature, de maniere à procurer aux eaux un écoulement utile à toutes les especes d'animaux, & propre à fertiliser les terres. C'est des cimes des montagnes, que les fleuves & les rivieres descendent. A l'égard de l'artifice merveilleux, par lequel elles nous procurent tant d'avantages; voyez

les mots Terre, Fontaines, &c.

Il y a des montagnes extraordinairement hautes : celle que l'on appelle chimbo-raco, & qui fait partie de la Cordilliere des Andes au Pérou, est l'une des plus grosses montagnes du monde, & vraisemblablement la plus haute. On la voit en mer du golfe de Guayaquil, à plus de soixante lieues de distance: elles a trois mille deux cents vingt toiles au dessus du niveau de la mer. Les autres montagnes très-élevées sont le Sinai au Japon, le Pic du Midi & le Canigou aux Pyrenées, le Pic de Ténérisse dans l'une des Canaries en Afrique, le Pic-d' Adam dans l'Isle de Colombo au Ceylan, les montagnes de la lune, les monts Athos, Olympe, Taurus & Imaüs, le Pic de Ste Gothard qui a mille six cents cinquantetoises de haut, le Mont-Cenis dans les Alpes, sur la route de France en Italie, le Mont-Pilate en Suisse qui est de mille quatre cents trois toises au dessus du niveau de la mer : le Pay de Dome & le Mont-d'Or en Auvergne, le grand & le petit Alias, & beaucoup d'autres, sur le sommet desqu'elles on éprouve, dans le cœur de l'été même, un

froid plus piquant que celui de nos climats dans nos plus rudes gelées. Il ne doit pas paroître étonnant, après ce-, la, que les vapeurs, qui sont portées vers ces hauteurs s'y glacent, & que leur sommet soit couvert de neige: tandis que les habitans, qui sont au pied, jouissent d'un air tempéré, ou éprouvent des chaleurs extrêmes. On fait qu'en Alie le pays separé par la chaîne de montagnes de Gate, a deux saisons très différentes dans le même-tems; par exemple, tandis que l'hyver regne sur la côte de Malabar, la côte de Coromandel, qui est au mê-. me degré d'élevation, & qui en quelques endroits n'est éloignée que de vingt lieues du Malabar, jouit d'un agréable printems; combien d'autres pays où l'on passe tout-à coup d'un très beau ciel à des orages & des tempêtes effroyables. Sur le pic de la montagne de Ténérisse, qui a deux mille sept cents trente-quatre toises de France au dessus du niveau de la mer, l'on éprouve : dit-on, que l'eau-de-vie n'a plus de force, & que les sels n'ont plus de saveur sur la langue. Mais on prétend. que les vins de Canarie y font toujours sentir leur saveur: ces derniers faits méritoient peut-être d'être constatés par de nouvelles expériences. Au pied de ces hautes montagnes, toujours couvertes de neige, on trouve des fontaines qui commencent à couler en Mai, & qui tarissent en Seprembre : quand le soleil est assez voisin du Tropique pour échausser les pointes de ces montagnes, les neiges qui les couvrent se fondent, s'infiltrent dans leur hauteur, & sourcillent à leur base.

On a remarqué qu'en général les plus grandes montagnes occupent le milieu des continents; & que dans L'ancien continent, les plus grandes chaînes de monta-

gnes sont dirigées d'Occident en Orient.

Les montagnes sont la retraite ordinaire d'une multitude d'animaux, dont nous faisons usage: on y trouvedes ours, des loups-cerviers, des hermines, des martres, des renards, & tant d'autres animaux, dont la peau nous sert de sourrures. Les montagnes nourrissent aussi des Rennes, des Bussles & des Chamois: elles produisent des plantes qui ne croissent que peu ou point ailleurs, &c.

M. Buache, de l'Académie des Sciences, vient d'épartifier un svstême de la Géopraphie physique sur la su

stre ou charpente du globe terraquée, considéré par les grandes chaînes de montagnes qui traversent les continents & les mers d'un pôle à l'autre, & d'Occident en Orient. Il y a sur la terre une suite, non-interrompue, de hautes montagnes & de terreins élevés qui la partagent en quatre pentes, d'où s'écoulent les sleuves : ces chaînes de montagnes se rendent d'un continent à l'autre par-dessous les mers; & les Isses que l'on y voit, sont comme le sommet des montagnes. L'ouvrage de M. Buache est connu sous le nom de Tables & Carres de la Géographie physique. Voyez aussi l'Essai sur l'unilité des montagnes, par M. Bertrand, & l'article Terre de ce Distionnaire.

MONTAGNE DE FEU ou MONTAGNE BRU-

LANTE. Voyez à l'arricle VOLCAN.

MONTAGNE DE GLACE. Voyez Mer Glacia.

MONTAIN, c'est le pinçon d'Ardennes, ou le pin-

son de montagnes: voyez à l'article PINÇON.

MONTANELLA, nom que les Grisons donnent à læ

marmone. Voyez ce mot.

MONTOUCHY est le liege de la Guyane, par rapport à l'usage qu'on en tire: on prend le cœur du bois, qu'on amollit à coups de marteau, & dont on fait des bouchons. Mais. Rust. de Cayenne.

MOOS. Voyez Mose.

MORDELLE, mordella. Genre d'inseste à étuis, qui se distingue par ses antennes, dont les articles triangulaires représentent les dents d'une scie. Son corselet est convexe & retréci sur le devant. Ces especes se trouvent ordinairement sur les steurs. Il y en a de noires, de veloutées, de jaunes, &c.

MORDICANTES, mordellæ. On donne ce nome aux mouches à deux aîles dentelées; leur bouche est large : elles aiment à piquer la peau tendre des petits en-

ans, & elles y font des ampoules.

MORELLE, solanum. Les morelles sont des plantes grimpantes, dont les unes ont des sleurs bleues, d'autres des sleurs blanches, d'autres des seuilles panachées, d'autres des sleurs doubles. Il y en a une espece qui est nommée Vigne de Judée ou Morelle Grimpante,

solanum scandens, par les Jardiniers, & qui est trèscommune, on la voit grimper le long des arbres ou ar-

brisseaux. Voyez Douce AMERE.

Les morelles ont des fleurs d'une seule pièce, découpées en cinq parties pointues, & qui subsistent jusqu'à la maturité du fruit. Aux fleurs succedent des baies succulentes, lisses, arrondies, grosses comme des grains de génièvre & terminées par un petit bouton. Il y en a de rouges, de jaunes & de noires. Les seuilles, qui sont très-variées, suivant les especes, sont posées alternativement sur les branches. Ces plantes sont propres à garnir les terrasses basses, & on peut en mettre dans des remises.

La Morelle des Jardiniers ou a Fruit noir, est celle dont on fait le plus d'usage en Médecine, sa racine est annuelle. Ses fruits pris intérieurement sont dangereux; quelques personnes ont été attaquées de convulsions mortelles pour en avoir mangé. Mais l'usage extérieur de toute la plante, qui a une odeur assoupissante, est très-savorable pour modérer l'instammation, ramollir & relâcher les sibres; elle est très-utile dans les hémorrhoïdes; son suc, mêlé avec de l'esprit-de-vin, est très-bon pour l'érésipelle, les dartres, les boutons, & toutes les démangeaisons de la peau. On fait insuser cette plante dans les huiles que l'on emploie comme cataplasmes anodins. On tient dans les boutiques une eau distillée de morelle, qui a les mêmes usages que le suc. Voyez aussi Belle Dame.

En Afrique la décoction des sarments de la vigne de Judée, bue long tems & en quantité, guérit la galle, la goutte. & sur-tout les maladies vénériennes. Les Negres du Sénégal emploient de même la racine pour la

chaudepisse.

On prétend que six livres de morelle & d'autres plantes aqueuses qui n'ont pas d'odeur, digerées & macerées dans un lieu frais, c'est-à-dire, étant analysées crues, donnent à la distillation quatre livres & demie d'eau insipide à toute épreuve, & qui cependant a la propriété de faire ébullition avec l'esprit de sel.

MORELLE A GRAPPES, ou Grande Morelle des Indes, ou Vermillon Plante, ou Herbe de

LA LACQUE, ON MECHOACAN DU CANADA, folanum racemosum, aut Phytolacca. Cette plante, qui est nouvelle pour l'Europe, nous a été apportée de la Virginie: on la cultive, à cause de sa grande beauté, dans quelques jardins en France, où elle vient très bien: mais faracine, qui est vivace, grosse & longue comme la cuisse d'un homme, quoique vigoureuse, ne résiste pas toujours à la rigueur du froid de notre climat: cette sacine ressemble à celle du méchoachan; elle pousse une tige à la hauteur de cinq à six pieds, grosse, ronde, ferme, rougeâtre & rameuse: ses seuilles sont amples, veineuses, lisses, verdâtres, quelquefois rougeâtres & semblables en figure à celles de la morelle ordinaire : ses fleurs naissent au haut de la tige, disposées en grappes rougeatres & en rose. Il leur succéde des baies sphériques, molles; succulentes, rougeâtres & rensermant des semences noirâtres, disposées en rond.

Lémery dit que cette plante a été regardée par la plupart des Botanistes, comme une espece de solanum,
mais qu'elle ne tient guere des qualités de ce genre de
plante, en ce qu'elle n'est que peu ou point narcotique.
Cependant on l'emploie comme très-anodine (au défaut
du solanum lethale) dans une composition célèbre, appellée baume tranquille, du Pere Tranquille, Cordelier.
On tire des baies de la morelle à grappes un suc purputin ou violet, tirant sur le carmin; on s'en sert pour purger & en teinture. Quelques Médecins ont proposé de
substituer ces baies aux coques du kermès dans la con-

fection d'Alkermès.

MORFIL. Voyez Yvoire.

MORGELINE ou MOURON DES PETITS OI-SEAUX, alfine media. Plante qui croit par-tout dans les lieux marécageux, le long des haies, des chemins, dans les vignes & les jardins, & parmi les légumes : ses racines sont chevelues & fibrées : elles jettent plusieurs petites tiges couchées par terre & rampantes, tendres, velues, rougeâtres, genouillées & rameuses : ses seuilles-sont petites, oblongues, opposées deux à deux le long des tiges, & d'un goût herbeux : ses sleurs naissent à l'extrêmité des branches; elles sont en roses blanches, rayées. A cette seur succede un petit fruit membraneux, H. N. Tome IV. conique, qui s'ouvre par la pointe, & renserme des

graines menues, roussâtres.

Cette plante sert à nourrir les oiseaux, & sur-tout les serins: en Médecine elle a la vertu de résoudre & de rafraîchir, comme le pourpier: elle s'emploie extérieurement pour les inflammations & les douleurs des yeux. Beaucoup de personnes assurent qu'elle nourrit & retablit ceux qu'une longue maladie a épuisés & qui sont menacés du marasme: elle arrête aussi le flux des hémorrhoïdes.

MORGOULES, especes d'insectes zoophytes qui nagent sur la mer : on en rencontre quelquesois des quantités prodigieuses entre l'Europe & l'Amérique. Lorsqu'on les tire de l'eau, ils ressemblent à une substance glaireuse qui fait la même impression sur la peau que les orties. Les morgoules sont peut-être des especes de

Galeres. Voyez ce mot.

MORILLE: voyez à l'article CHAMPIGNON.

MORILLON, glaucus; oiseau de riviere, ou plu-10t de rivage de mer, semblable à la canne pour la figure & la grosseur: son bec est comme une scie par les bords; ses jambes & ses pieds sont rougeâtres en dedans, & noirs en dehors; il a la tête de couleur tannée jusqu'au milieu du col, où commence son collier blanchâtre: sa poitrine est cendrée, le dessous du ventre est blanc, & le dessus du dos noir : les aîles sont bigarrées comme celles de la pie; le reste du corps & la queue sont noirs: il cherche sa nourriture dans l'eau, où il vit de petits poissons, d'insectes aquatiques, de jeunes écrevisses & de limaces (Belon.) La plupart des Auteurs, qui ont parlé du morillon, ont jetté dans leurs descripcions une grande confusion; c'est ainsi que le morillon d'Albin est la tardonne de Belon, &c. Le canard crété est aussi une véritable espece de morillon.

Le nom de morillon se donne aussi a une espece de raisin noir, qui est la meilleure pour faire du vin, & à une espece d'émeraudes brutes, qui se vendent au marc.

MORINE, morina, Plante, que M. de Tournefort a apportée du Levant; il lui a donné le nom de son ami M. Morin de l'Académie des Sciences. Cette plante, qui po croit naturellement que dans les pays chauds, est

entivée au jardin du Roi: elle est haute de deux pieds ou environ; d'un bel aspect: sa racine est charnue & grosse comme celle de la mandragore: ses seuilles, qui s'élevent de la racine, sont longues comme la main, larges de deux doigts, vertes, luisantes liantes & épineuses: ses seurs sont verticillées, blanches en naissant, mais rougissant par la maturité & d'une odeur agréable, vineuse. Cette sleur a deux calices, dont l'un soutient la seur & l'autre renserme un jeune fruit: ce dernier calice est comme embosité dans le premier: l'embryon, en grossissant devient une semence arrondie. L'insusson de cette plante est cordiale, céphalique, résiste au venin & chasse par transpiration les mauvaises humeurs.

MORINGA, est un grand arbre qui croît en abondance le long de la riviere de Mangate en Malabar. Ut ressemble au sentisque; il est peu branchu, mais sont noueux; son bois est facile à rompre, & donne une teinture bleue; ses seuilles ont le goût de celles du navet: son fruit est long d'un pied, gros comme une rave, orné de huit angles, d'un verd grisâtre, moëlleux, blanc en dedans, contenant dans plusieurs cellules des semences semblables à celles de l'ers, vertes & sort tendres. On mange ce fruit étant cuit: on se sert de la racine contre la ladrerie, les poisons & toutes sortes de

maladies contagieules.

MORNE. Dans les Isles on donne ce nom, aux élévations de terrein que les Européens nomment collings & coteaux. Voyez ce mot.

MOROCHITE, moretheus. Nom donné à une terre très-subtile, douce au toucher, & un peu savonneuse : elle sert aux Foulons & aux Tisserands pour nettoyer les

étaffes & le linge. Voyez Pierre De LAIT.

MORPION, pediculus inguinalis, est une espece de pou, que quelques Latins ont désigné sous le nom de pediculus seron pubis, ou de pediculus seronio. Cette vermine, qui naît dans la peau, est plus courte, plus large & plus arrondie que le pou ordinaire. Elle est aussi d'une consetur plus brune & d'une consistance plus dure, elle multiplie prodigieusement: elle s'attache particulièrement aux parties naturelles de l'homme & de la semme, aux aines, aux aisselles & aux sourcils; mais plus ordinairement aux poils du pubis des personnes sales & malmairement aux poils du pubis des personne

propres; elle y suce le sang pour sa nourriture. Ces pour sont ordinairement si petits dans les commencements, qu'on a de la peine à les appercevoir; ils causent des démengeaisons insupportables, des rougeurs, des cuissons, & s'attachent si fortement à la peau, qu'il est difficile de les en détacher; quelquesois même ils s'insinuent sous l'épiderme, & y produisent des démangeaisons très-vives: mais par le secours de l'onguent de mercure, on parvient dans un moment à les détruire totalement: voyez Pou, pour les autres especes de ce genre d'insecte.

MORRUDE: voyez Rouger.

MORS DU DIABLE ou SUCCISE. Voyez Sca-

MORSE: nom sous lequel on designe en Russie la

wache marine. Voyez ce mot.

MORT AU CHIEN: royez Colchique.

MORUE ou MORRHUE on MOLUE, morrhua; genre de poisson de mer à nageoires molles, & qui est très-connu. Ray distingue les morues en deux especes; savoir celles qui ont trois nageoires sur le dos, & celles qui n'en ont que deux. Celles de la premiere espece sont le cabéliau, la morue verte dite Wirling, la morue noire dite tharbonnier, la morue jaune, l'aiglesin dite schels-sich, &c. Celles de la seconde espece, sont le merlu ou merluche & la grande morue proprement dite. Toutes ces morues different par la grandeur, la couleur, & par quelques taches. Nous ne citons ici que celles qui méritent le plus d'être connues, soit par leurs différences; soit par l'utilité dont elles nous sont dans les aliments: nous parlerons de leur pêche & de leur préparation après avoir donné la discription de la morue vulgaire.

Cette morue, disent les Auteurs de la suite de la matiere médicale, a trois ou quatre pieds de long; & neuf ou dix pouces de large; le corps gros, arrondi; le ventre fort avancé; le dos & les côtés d'une couleur olivâtre, sale ou brune, variés de taches jaunâtres; le ventre blanchâtre; une large ligne blanche de chaque côté; de petites écailles très-adhérentes à la peau, de grands yeux couverts d'une membrane lâche & diaphane; l'iris est blanc. Quoique ce poisson ait les yeux grands, il n'en voit pas plus clair, d'où vient le proverbe

François, yeux de morue, qui se dit de ceux qui ne voient pas bien clair, comme il arrive souvent aux personnes qui ont de grands yeux sortant de la tête & la prunelle large. Cette morue a un seul barbillon, à peine long du doigt, qui lui pend au coin de la machoire inférieure; la langue large, ronde, molle; plusieurs rangées de dents aux machoires, dont une est composée de dents beaucoup plus longues que les autres. Entre les dents fixes, il s'en trouve plusieurs de mobiles, comme dans le brochet. Au haut du palais & au bas, près de l'orifice de l'estomac, ainsi qu'entre les dernieres ouies, on obser= ve de petites dents pressées; trois nageoires au dos, dont l'antérieure est formée de quatorze rayons, & les deux autres de dix neuf : les nageoires des ouies en ont dix-huit, celles de la poitrine en ont chacune six; deux nageoires après l'anus, dont l'antérieure a vingt rayons, & la postérieure seize; la queue presque platte & nullement fourchue; l'estomac grand & ordinairement rempli de harengs; la peau molle & épaisse.

La grande morue n'a que deux nageoires sur le dos, c'est une espece de cabéliau, elle est plus mince & plus longue que l'espece ordinaire. Ce poisson a la peau extrêmement grasse & de bon goût: son foie passe pour un

manger excellent. C'est le ling des Anglois.

M. Frésier cite une espece de morue que l'on peche au Chili, depuis Octobre jusqu'à la fin de Décembre. On en voit aussi à la Chine une espece, qui ressemble à la morue de Terre-Neuve: elle a plus de trois pieds de long, & est de dissérentes couleurs, mais ordinairement jaunâtre, tiquetée de bleu. On en fait dans le pays une consommation incroyable, dans la saison qui lui est propre, & il s'en vend une quantité prodigieuse de salée dans le lieu même de la pêche.

La morue noire ou charbonnier ou kool-sisch des Anglois se même des Hollandois, est noirâtre; c'est une espece de petit cabéliau: elle est si maigre & a si peu de goût que les Islandois, auxquels les meilleures ne manquent pas, n'en veulent point manger. La morue dite nigresin, ou aiglesin ou hadoc, est aussi une espece de cabéliau à écailles sines, qui n'est ni d'aussi bon goût ni aussi grande que l'espece de morue ordinaire; on lui a donné le nome de schels-sishe qui signisse poisson à écailles.

La morue jaune ressemble beaucoup à la morue verte; appellée wisling des Anglois, excepté qu'elle est plus

petite.

Le merlu ou merluche a environ deux pieds de longueur: il est d'une couleur grisâtre cendrée; il a le dos
blanc, la queue quarrée, la tête avancée & platte; sa
machoire de dessous plus grande que celle de dessus. Ce
poisson est très-goulu: il fait sa nourriture des petits
poissons qu'il rencontre, c'est ce qui lui a fait donner le
nom de BROCHET DE MER, merlucius; il nage en
grande eau, il n'a point de barbillons: son corps est tout
couvert de gravier. On donne le nom de muchebout au
merlu moucheté.

La morue molle, qui est le pouting-pont des Anglois est très large: les extrémités de sa queue & de ses nageoires, sont molles: elle a aussi des taches noires près des ouies: ses écailles sont petites & argentées: elle n'a pas plus d'un pied de longueur. Le capelan est la plus petite morue.

Pêche de la morue, & nourriture de ce poisson.

Les Anglois & les Hollandois prennent tous les jours; dans la mer Baltique, une infinité de morues, qu'ilssalent au soleil, & qu'ils débitent à leur prosit dans toute l'Europe. La pêche de la morue, dit Schonneveld, est sans contredit, un des plus grands objets du commerce, ainsi qu'une des preuves les plus éclatantes de la Providence, qui fait abonder ce poisson dans les pays septentrionaux, en Danemarck, en Norwege, en Suede, en Islande, dans les Isles Orcades, dans plusieurs endroits de Moscovie, & dans d'autres Contrées qui ne produisent point de froment, à cause du trop grand froid & de l'inclémence de l'air. Pour peu que la pêche en soit favorable, non-seulement tous les habitants se nourrissent de ces poissons, tant frais que sechés, au lieu de pain, mais ils en vendent encore une très-grande quantité à des Marchands étrangers qui les transportent dans l'intérieur de l'Europe.

Les morues sont peu fréquentes dans nos mers; leurs rendez-vous général est au grand Banc devant Terreneuve, vers le Canada. Cet endroit a plus de cent lieues de long; on l'appelle aujourd'hui le grand banc de Mo-

rees. La quantité en est telle dans ce lieu, que les Pêcheurs, qui s'y rassemblent de toutes les nations, ne sont occupés, du matin jusqu'au soir, qu'à jetter la ligne, à retirer, à éventrer la morue prise, & à en mettre les entrailles à leur hameçon, pour en attraper d'autres. Un seul homme en prend quelquesois jusqu'à trois & quatre cents en un jour. Quand la nourriture, qui les attire en cet endroit, est épuilée, elles se dispersent, & vont faire la guerre aux merlans, dont elles sont fort avides: mais étant moins légeres à la nâge que les merlans, elles en détruisent infiniment moins qu'il n'en reste pour notre service. Quelque grand que soit le nombre des morues qui sont consommées par les hommes chaque année, ou dévorées en mer par d'autres poissons, ce qui en reste est toujours plus que suffisant pour nous en redonner un pareil nombre un an ou deux après. Leewenhoeck a trouvé que la somme totale des œufs que porte une morue ordinaire, se monte à neuf millions trois cens quarante-quatre mille œufs.

M. Anderson dit aussi que la morue vulgaire on le cabéliau, ce poisson si connu, est le principal & presque la seul poisson dont se nourrissent les habitans de l'Islande. Sa chair se divise en grandes écailles, & est d'un goût si exquis, qu'elle passe généralement par-tout pour un manger délicieux: il se nourrit de toutes sortes de poissons, principalement de harengs & de gros & petits crabes de mer, comme on le voit tous les jours dans l'estomac de ceux qu'on pêche proche Hilgeland, à l'embouchure de l'Elbe.

Les Pêcheurs de l'isse de Hilgeland, pour prendre du schessische (espece de petite morue écailleuse, appellée badocke, ou aigresin, ou capelan), mettent leurs hamecons en mer pour six heures, en se réglant sur la marée.
S'il arrive que peu de tems après que l'hameçon a été jetté, un cabélian avale un schelssich, qui s'y étoit pris auparavant, on trouve, en retirant la ligne au changement
de la marée, que le schelssich est déja digéré, & que
l'ameçon qui l'avoit pris, tient au cabéliau, & il sert à
le tirer de l'eau: si au contraire il n'a avalé cette proie
que depuis peu de tems, il s'essorce à la conserver avec
tant d'acharnement, qu'il se laisse enlever en l'air avec
elle; mais il l'abandonne aussi-tôt & se replonge au sond

I 4

de la mer. On apperçoit encore plus facilement cette faculté digestive dans les cabéliaux qui ont avalé de gros crabes; leur estomac n'emploie guere plus de tems pour cette digestion que pour digérer un schelsisch. M. Anderson a appris des Pêcheurs les plus expérimentés, que l'écaille est d'abord la premiere attaquée dans l'estomac de ces posssons: elle devient bientôt aussi rouge qu'une écrevisse qu'on fait bouillir dans l'eau: elle se dissout ensuite en maniere de bouillie épaisse; &t à la fin elle se digere tout à-sait. Le P. Feuillée (dans le Journal de ses Observations physiques, pag. 305) dit que les tortues de mer sont aussi digérées très-promptement dans l'estomac du crocodile.

Je ne sausois, dit M. Anderson, m'empêcher de remarquer ici en passant, que ce poisson insatiable a reçude la nature un avantage singulier, que beaucoup de
nos gourmands souhaiteroient pouvoir partager avec
lui: c'est que toutes les sois que son avidité lui a fait
avaler un morceau de bois, ou quelqu'autre chose d'indigeste, il vomit son estomac, le retourne devant sa
bouche; & après l'avoir vuidé & bien rincé dans l'eaude la mer, il le retire à sa place & se remet sur-le-champ
à manger: ce sait est avéré, entre autres, par Denis,

(Descript. de l' Amér. Sept.)

Les Islandois, cominue toujours M. Anderson, pêchent ce poisson à l'hameçon, en y attachant, pour amorce un morceau de moule, ou de la machoire fraîche & rouge d'un cabéliau, récemment pris; mais il mord bien mieux sur un morceau de viande crue & toutechaude, ou sur le cœur d'un oiseau qu'on vient de tuer. Il est certain que de cette derniere maniere un Pêcheur prend plus de vingt poissons, pendant qu'un autre, qui sera à côté, n'en prendra qu'un avec l'amorce ordinaire: c'est aussi pour cette raison que ces artifices, trop avantageux pour un seul particulier, sont désendus par un Edit du Roi de Danemarck, dans le tems ordinaire de la pêche. En effet, un peu avant ce tems là, la quantité de ces poissons est si prodigieuse dans ces endroits, que les nageoires de leur dos sortent de l'eau, & qu'on les voit souvent mordre à un simple hameçon de fer sans amorce.

Le véritable tems de la pêche de ce poisson commença

101

de premier de Février, & dure ordinairement jusqu'au premier de Mai; la saison devenant alors plus chaude, on ne peut plus préparer le poisson pour le garder. On remarque généralement que les dissérentes especes de morue montent toujours contre le courant de l'eau. La pêche s'en sait pendant le jour, sur la haute mer, ainsi que dans les golses prosonds; & pendant la nuit, dans les endroits qui n'ont pas plus de six brasses d'eau, ou-dans d'autres où les slots, violemment brisés contre les bancs de sable & les rochers, l'empêchent de se sauver. Le meilleur & le plus délicat est pris dans la haute mer, à quarante ou cinquante brasses de prosondeur, où il trouve sa nourriture la plus convenable. Celui qu'on pêche sur la côte ou dans les golses peu prosonds, n'est pas, à beaucoup près, ni si bon, ni si tendre.

La morne noire, dit le Charbonnier, se trouve en grande quantité du côté du Cap du Nord; & on remarque qu'il dirige sa course du côté de la Norwege où il est connu sous les noms de scy, graascy, stissisch ou oss. Il s'en prend sur-tout des quantités prodigieuses dans le tems qu'ils sont poursuivies par les baleines, qui les serent souvent de si près, que ne sachant pas où se sauver; ils viennent se jetter sur le rivage. Ce poisson sert de nour-riture aux plus pauvres gens qui gardent son soie avec soin pour en faire de l'auile: il y a même une Ordonnance, dit M. Anderson, qui désend aux négocians des villes Anséatiques, de nourrir leurs domestiques avec se poisson, pour ne pas le renchérir aux dépens des pauvres; a peine même les pêcheurs de Hilgeland en trouvent-i's le plus petit débit à Hambourg.

Les Anglois pêchent un très-grand nombre de merlus, qu'ils portent tout salés & desséchés par toute l'Europe. Les Hollandois en sont peu de cas; mais les habitans de Westphalie le recherchent beaucoup. Les Indiens sont

sécher leur merlu au soleil; ils l'appellent Kair.

Preparation des diverses especes de Morues.

Les Islandois savent préparer avec le cabéliau deux sortes de socsisch, qui est dans ce pays aussi tendre & aussi délicieux que dans aucun autre. (Stossisch signifie poisson à bâton ou poisson desséché & roulé: le premier

stocsisch est sorti de la Norwege, & la plus grande quantité en vient encore aujourd'hui. Voyez la Topographie de Norwege, p. 113 & suiv. sur la maniere de pêcher, de préparer & de sécher ce poisson.) La premiere Torte, qu'on appelle flac fisch, du mot stacken, qui signisie fendre, est la meilleure, la plus délicare & la plus chere: on la prépare de la façon suivante. Les Pêcheurs étant arrivés à terre avec leur poisson, le jettent sur le rivage, où les femmes (décoleuses) qui les y attendent. pour cet effet, lui coupent sur le champ la tête; & après l'avoir vuidé, les habilleurs le fendent du côté du ventre du haut en bas. Les décoleuses ôtent ensuite l'arrête du dos', depuis la tête jusqu'à la troisseme vertebre au dessous du nombril, parce que c'est sous cette arrête principalement que le poisson commence à se gâter. Cet ouvrage étant sait, les semmes emportent sur leur dos les têtes coupées, dont elles font leur repas. Elles brûlent les arrêtes en guise de bois, & les foies leur servent à faire de l'huile. Les hommes mettent ensuite ces poissons fendus, par petits tas, les uns au dessus & à côté des autres; sans y mettre de sel, & les laissent en cet état pendant environ un mois, selon que le vent est plus ou moins sec, pénétrant & constant. Ils construisent, après cela, des bancs quarrés de cailloux de rivage, sur lesquels ils rangent le poisson pour le sécher; ensorte que la queue de l'un soit à côté du ventre de l'autre, & que la peau de tous soit tournée en haut, pour empêcher que la pluie ne le pénetre, ce qui tacheroit le poisson. Lorsque le tems est beau, & que le vent foussle beaucoup du Nord, il ne faut qu'environ trois jours pour sécher le poisson à son point. Quand il est bien sec, on en fait des tas de la hauteur d'une maison, & on les laisse expotés aux injures du tems, jusqu'à ce qu'on les débite aux négocians Danois, qui, en recevant cette marchandise, l'entassent de même, & la laissent en cet état jusqu'à la faint Jean. Alors ils la mettent dans des tonneaux énormes, qu'ils chargent sur les vaisseaux, & que les gens du pays amenent à Drotheim & à Bergen, qui sont les deux entrepêts de cette marchandile, d'où on la transporte dans toute l'Europe.

La deuxieme sorte de stochisch, que les Islandois pré-

parent avec le cabéliau, porte le nom de heng-fisch, du mot hengen, qui signifie suspendre. On commence d'abord à la préparer de la même maniere que le flac-fisch, smon qu'au lieu d'ouvrir le ventre du cabéliau, on le fend du côté du dos; & après en avoir ôté l'arrête, on fait une fente d'environ sept ou huit pouces de long au haut de l'estomac, pour pouvoir le suspendre: on le couche ensuite par terre, & pendant qu'il y macere, on éleve quatre parois de petits morceaux de rocs, entassés légérement les uns sur les autres, & sans aucune liaison, asin que le vent puisse y passer facilement de tous côtés : on couvre le tout avec des planches & des gasons. Lorsque le poisson est suffisamment macéré, on l'ôte de la terre & on l'enfile par la fente dans des perches de bois', qu'on suspendiles unes à côté des autres, dans des cabanes construites de rocailles: le poisson s'étant à la fin bien séché à l'air, on l'ôte'des perches, & on l'arrange de la même maniere que le flac-fisch.

Il y a, dit M. Anderson, une différence considérable entre le poisson séché sur un rivage abondant en cailloux, & un poisson séché simplement sur le sable; le premier devient beaucoup plus ferme, plus blanc & plus durable, au lieu que celui qu'au défaut de pierre, on étend sur l'arrête que l'on a ôtée du dos, devient jaune & ne se conserve pas si long-tems que l'autre. Si un poisson si gros & si gras, préparé si négligemment sans sel, & entallé en plein air, le conserve sans pourriture, de façon qu'envoyé dans d'autres climats il se garde pendant plusieurs années, c'est au froid pénétrant qui regne dans ce pays, principalement dans le tems où l'on prépare ce poisson, ainsi qu'à la pureté de l'air & à la sécheresse étonnante des vents du Nord, qu'il faut en attribuer la cause. D'ailleurs dans la saison où l'on prépare ce poisson dans cette Isle, il n'y a point de grosses mouches, & sa seule odeur fait fuire tous les moucherons.

Dans les isles de Westmanoë, on prépare le cabéliau à la façon de Norwege, pour en faire une espece de stochisch, qu'on appelle roischær. On fend le poisson du côté du dos aussi bien que du côté du ventre, ensorte que les deux moitiés ne tiennent ensemble que par l'extrêmité de la queue; ensuite on le couche par terre, puis

on le fait dessécher comme nous avons dit, à l'except tion que les cabanes ne sont pas couvertes. Cette espece de stocsisch est consommée dans le pays même; on conserve cependant pour le commerce, le rotschær le plus tendre, qui est fait avec la morue appellée dorsch. On nomme ce rotscher zari-sisch, qui signisse poisson tendre: on le fait passer dans les pays Catholiques Romains, où il est très-recherché pendant le carême.

Les Flibustiers Hollandois ont une autre manière de préparer le cabéliau sur les vaisseaux; ils ne sont autre chose que de lui couper la tête, & après l'avoir vuidé du côté du ventre, ils le rangent dans des tonneaux avec des couches de gros sel : ils lui donnent alors le nom de labberdam. Les Écossois & les Irlandois l'appellent aberdaine, du nom du lieu où ils en ont préparé les premiers. Le labberdam sert de nourriture ordinaire aux matelots.

Les Hittlandois préparent aussi avec le cabéllau ou grande morue, le klipp-fisch ou poisson de rocher; ainsi nommé des cailloux ou rochers sur lesquels on l'expose pour le faire sécher. Pour cette préparation ils pratiquent, sur les bords de la mer, de grands coffres quarrés de bois, qui contiennent cinq cens poissons. Ils coupent d'abord la tête aux cabéliaux, & après les avoir vuidés & leur avoir ôté la grande arrête, ils les rangent par couches & les laissent macérer ainsi pendant sept on huit jours. Ils les mettent ensuite dans des presses de bois, qu'ils chargent avec quantité de pierres, pour les bien applatir. Après les y avoir laissés pendant dix jours, ils les étendent un à un au bord de la mer, sur de petits lits de cailloux bien polies & arrondis par les flots, & assez éloignés de l'eau, où ils les laissent sécher au vent, au froid, & au soleil; dès qu'ils sont secs ils les rangent par tas dans les magasins, ayant soin de les bien couvrir, pour empêcher l'air & le vent humide d'y pénétrer & de les amollir. Ils prennent cette même précaution, lorsqu'ils embarquent leur poisson dans les vaisseaux; car plus il est couvert & à l'ombre, & mieux il se conserve, ayant été une sois bien séché à son point. C'est dans le mois d'Août que se pêche la grande morue propre à faire du klipp-fiich.

Ce qu'on appelle morus verse, on blanche, & morus

sérence de la dénomination vient de la façon dissérente de le préparer. La morue verte, qu'on embarque aussitot que le poisson est coupé, & que sans l'entonner, on range par couches avec du sel dans le vaisseau, n'est autre chose que le cabéliau salé, connu sous le nom de sebberdam. La morue séche ressemble beaucoup au klippsich, qui, après avoir été préparé comme nous l'avons dit, est entassé sur des sagots; dans le vaisseau où on le transporte.

Par tout ce qui précede, on voit que la morue verte, consue à Paris sous le nom de morue blanche, ne se pêche, par les François, que sur le banc de Terre-Neuve A l'égard de notre morue seche, appellée merluche ou socsisch, ce sont les François des côtes de Normandie qui la pêchent dans les parages voisins de la Terre de Labrador; & après qu'elle a passé par une vingtaine de mains, ils la rembarquent & viennent la vendre aux côtes de France, de Portugal & d'Espagne, où on la rembarque de nouveau, pour servir de nourriture dans les voyages d'Afrique, des Indes Orientales & d'Amérique.

On donne le nom de rund-fisch au cabéliaurond, préparé dans le printems, qui n'est point sendu, mais à qui l'on a seulement ouvert le ventre pour le vuider; & que l'on a ensuite suspendu par la queue avec une sicelle. Les meilleurs poissons de cette espece vont en Hollande & les autres à Brême. Ainsi les Islandois ont leur flac-fisch & leur heng-fisch, les Norwégiens leur rund-sisch, les Hittlandois leur klipp sisch, les Anglois

leur kool-fisch, &c.

M. Anderson nous apprend encore qu'il n'y a rient d'inutile dans cet excellent poisson. Lorsque les Nor-wégiens vuident leur cabéliau pour en faire du stocssich, ils ont grand soin de garder les intestins & les œufs, & de les apporter avec leurs autres marchandises à Drontheim & à Bergen. Les Marchands Forains, & sur-tout les Commis des comptoirs des Villes Anséatiques, en achetent une grande quantité; & après les avoir bien arrangés dans des tonneaux, ils les envoient à Nantes, soit directement, soit par la voie de Hama

bourg. Les Nantois s'en servent avec avantage dans leur pêche des sardines. Ils épluchent ces intestins par petits morceaux, qu'ils jettent pour amorce dans les endroits où ils tendent leurs filets; cet appasattire les sardines de tous côtés, & en rend la pêche abondante & facile.

La morue fraîche ou nouvelle, de Terre Neuve, est un excellent manger: les mâles valent beaucoup mieux que les femelles. On choisit ce poisson, blanc, tendre, nouveau & de bon goût. Quant à la morue seche, dite merluche, c'est un aliment qui ne convient pas à toutes sortes d'estomacs, parce qu'elle a contracté une dureté osseuse, & qu'elle ne se cuit qu'après avoir été battue & macérée long-tems dans l'eau; ensorte qu'elle est tou-

jours un peu coriace & difficile à digérer.

MOSCATELLINE, ou HERBE MUSQUÉE, moschatellina, petite plante baccifere qui croît dans les prés, aux bords des ruisseaux, dans le haies ombrageules, parmi les brossailles & sous les arbres, dans un terrein léger & sablonneux : elle est seule de son genre. Sa racine est longue, blanche, entourée d'un nombre de petites écailles qui ont la figure de la dent d'un chien, creuses en dedans, succulentes, sans odeur, mais d'un goût douceâtre; jettant en sa partie supérieure, beaucoup de fibres longues, blanches; rampantes, par lesquelles elle tire sa nourriture. Elle pousse de sa racine deux ou trois longues queues qui soutiennent des feuilles verdâtres, découpées comme celles de la Fumeterre bulbeuse. Il sort d'entr'elles un pédicule qui porte à sa cime cinq petites fleurs herbeuses, qui, toutes ramassées, représentent un cube. Ces fleurs & les feuilles ont, dans les tems humides, une odeur de musc. A la sleur succede une baie molle, pleine de suc, où l'on trouve ordinairement quatre semences, assez ressemblantes à celles du lin. Ce fruit a, dit-on, l'odeur & le goût de la fraise dans sa maturité.

Cette plante, qui fleurit en Avril, passe très-promptement. On attribue à sa racine une vertu détersive, vulnéraire & résolutive; on l'emploie plus communé-

ment à l'extérieur.

MOSCOUADE: voy. à l'article CANNE A SUCRE. MOSE ou MOOS, est un quadrupe de qui se trouve fréquemment dans la Nouvelle Anglererre, & dans les autres parties Septentrionales de l'Amérique: il est de la grandeur d'un taureau; il a la tête d'un daim, avec des comes larges & très-grandes, qui muent tous les ans. Son col, qui ressemble à celui du cerf, est garni de crain fort court, qui descend un peu le long du dos. Cet animal a les jambes ilongues, de grands pieds faits comme ceux des vaches, & la queue un peu plus longue que celle des daims.

La chair du mose est d'un assez bon goût, les Sauvages sont secher sa peau à l'air. Elle est aussi épaisse que celle du bœuf, & n'est pas moins utile à bien des cho-

æs,

Les moses se trouvent en quantité dans une Isle près de la Terre-Ferme. Pour les prendre, les Sauvages allument plusieurs seux, après quoi ils environnent les bois & les chassent vers la mer; dès que ces animaux s'y sont jettés, ils les poursuivent avec leurs canots & les tuent. Leur course est moins vîte que celle du cerf: on croit que le mose est du genre de l'alcé; il met bas trois pe-

tits à la fois.

MOSQUILLES ou MOSQUITES, nome qu'on donne à une espece de cousins, qui sont un fléau à la Chine, aux Indes Orientales, & à la Côte d'Or, sur tout pendant la nuit, près des bois & dans les lieux marécageux. Leur piquure cause dans la chair une enflure fort douloureuse. Les Negres de la côte des Esclaves en Afrique, & ceux de Sierra-Léona, sont aussi très-incommodés de ces mosquites. Le remede contre cette piquire, est de frotter l'endroit blessé avec du jus de limon ou du vinaigre; la douleur augmente pour un moment, mais elle s'appaile presque aussi-tôt. Ceux qui veulent écarser ces fâcheux animaux pendant le jour, lorsqu'on fait la méridienne, ont un Negre à côté d'eux, armé d'un grand éventail de peau, qui sert en même-tems à rafraschir l'air. Mais on a une autre ressource pour la nuit, ce sont des rideaux ou un pavillon de mousseline très claire. dent le lit est environné (c'est ce qu'on nomme un mosquiller ou un moustiquaire :) on serme par ce moyen soute entrée, aux mosquilles, sans intercepter la fraicheur de l'air. Ces insectes paroissent peu différer des maringouins. On s'en sert aussi pour les moustiques!

voyez ces mois.

MOUCHE, musca. Ce nom se donne à une classe d'insectes des plus communs & des plus connus; mais cette classe contient une très-grande diversité d'especes. Selon notre plan ordinaire, nous parlerons d'abord des choses communes aux diverses especes de mouches, telles que leur structure ou leur organisation, leurs transformations, leur maniere de multiplier & de se reproduire, les lieux où elles habitent, les divisions qu'on en peut saire pour les distinguer dans ce cahos immense de dissérentes especes. Nous nous attacherons ensuite particuliérement à parler de celles qui peuvent flatter notre curiosité, par l'industrie qu'elles nous sont voir.

Le caractere général & le plus frappant, qui fait aisément distinguer les mouches d'avec quantité d'autres insectes ailés, c'est d'avoir des aîles transparantes, qui semblent être de gaze, ou plutôt une étoffe glacée, dessinée en ramage, & bordée d'une frange, & sur les quelles il n'y a point de ces poussières que les aîles des papillons laissent sur les doigts qui les ont touchés, & qui sont vraiment des especes d'écailles. Les aîles des mouches ne sont cachées sous aucune enveloppe; c'est ce qui les caracterise encore, & les distingue des scaracterise encore, & les distingue des scaracterises encores encore

Structure ou organisation des Mouches.

Les mouches ont une tête, un corselet & un corps; c'est au corselet que les aîles sont attachées. Le corps est la partie où sont contenus les intestins, l'estomac, les parties de la génération & le plus grand nombre des trachées. La tête des mouches tient ordinairement au corselet par un col assez court, & sur lequel la tête peut tourner comme sur un pivot. Il y a des mouches qui ont comme deux corselets séparés l'un de l'autre. Parmi ces insectes, les uns ont simplement une trompe; les autres; ont une trompe & des dents, ou des serres. Les yeux des mouches sont à réseau, leur structure est des plus admirables, & chaque mouche est pourvue d'une multique d'yeux: voyez le développement de sette organise.

un au moi YEUX A RÉSEAUX, inféré dans l'article Insectes.

D'après les observations qu'on y verra, il est certains qu'on ne peut point admettre le sentiment d'un Prosesseur de Mathématiques, inseré dans les Ephémérides des Savants de Rome, qui pense que ce qu'on nomme yeux à résaux, ne sont que l'organe de l'ouie; parce que ces parties sont renssées, tendues comme un tambour, & propres à recevoir les vibrations de l'air extérieur; il sonde son sentiment sur ce qu'on découvre, sur la tête des mouches, d'autres yeux dont il est aussi parlé à l'art. Yeux a Réseaux.

Le long du corps de l'insecte sont des ouvertures que l'on nomme stigmetes; & qui sont autant de trachées, à l'aide desquelles se fait la respiration de l'insecte; voy,

suffice mot Insecte, à l'art. Stigmates.

Dans la mouche, dans le moucheron, dans l'insecte le plus imperceptible, se retrouve l'organisation animale, d'autant plus frappante & d'autant plus merveils leuse, que l'insecte est plus petit. On reconnoît dans la mouche le cœur, qui est pâle, de figure conique, & couché sous le diaphragme de l'abdomen ; il n'a qu'un seul ventricule, & est environné d'un péricarde. L'estomac est grand & membraneux, & souvent il se rompt avec bruit comme une vessire, lorsqu'on presse le ventre avec les doigts. On observe, dans la mouche commune, la trompe qui est musculeuse & assez semblable à celle de l'élephant; elle est velue à l'extrêmité, & fendue comme labouche; du milieu de certe trompe s'avancent deux petits corps cilindriques & veius. La trompe sert aux mouches pour sucer les viandes & les fruits dont elles font leur nourriture. Les mouches mâles ont une verge oblongue & noueuse.

Maniere dont les Mouches se multiplient & se transfor-

Dans ce genre d'insectes, l'accouplement se fait d'une maniere singuliere; la partie du mâle est ouverte, & c'est elle qui reçoit celle de la semelle, qui entre dans lecorps du mâle pour être técondée. Le plus grand nombre des mouches sont ovipares, mais cependant il y en

H. N. Tome IV.

a aussi quelques-uses qui sont vivipares; telles sont ces especes de mouches assez grandes, qu'on trouve ordinairement sur le lierre. Lorsque les mouches ovipares s'accouplent, leur corps est déjà rempli d'œuss, dont la plûpart ont toute leur grosseur; leur ventre est trèsgros; mais lorsque les mouches vivipares s'accouplent, les embryons ne sont encore aucunement sensibles dans

leurs corps.

Les mouches vont déposer leurs œufs dans les lieux. où les vers qui en sortiront peuvent trouver leur nourriture. La demeure de ces vers varie suivant les différentes especes de mouches auxquelles ils appartiennent. De ces vers les uns vivent sur les arbres & sur les planzes, & senourrissent des pucerons qu'en y rencontre souvent par bandes très-nombreuses. Certaines mouches déposent leurs-œufs dans les chairs d'animaux morts . ou dans d'autres matieres pourries; d'autres vont les déposer dans la fiente & dans les excréments des hommes & des animanx. Ces œufs varient pour la conleur & pour la forme. Des œufs bien finguliers, font ceux de la mouche merdivore, dont le ver vit dans la fiente; ces œufs, qui sont blancs & oblongs, ont, à un de leurs bouts, deux especes d'ailerons, qui s'écartent l'un de l'autre comme deux cornes. Une pareille conformation étoit nécessaire, à cause de l'endroit ou cet insecte dépose ses œufs. Il les place & les pique dans les excréments des cochons, des vaches & autres femblables : ces ailerons empêchent que l'œuf ainsi piqué; ne puisse ensoncer prop avant; une partie de l'œuf, depuis l'origine des cornes, reste dehors, & le petit naissant ne risque pas de périr enséveli sous la matiere qui doit faire son aliment. Tous les œus des mouches ne sont pas austi singuliers; néanmoins en les regardant à la loupe on es voit beaucoup qui sont diversement cannelés & travailles, tandis que d'autres sont lisses, simples & unis.

Il y a des mouches qui vont déposer leurs œus dans les eaux bourbeuses & puantes, dans les cloaques & les latrines: quelque dégoûtans que paroissent ces vers, ils méritent l'examen & l'attention d'un Naturaliste. Ces vers ont au dessous du corps sept paires de mammelons courts & membraneux, qui ressemblent à des jambes:

& qui en font réellement l'office. Ce que ces vers présentent sur-tout de plus singulier, c'est qu'au lieu de
stigmates, ils ont à l'extrémité du corps une longue
queue, qui s'èleve à la surface de l'eau pour pomper
l'air : cette queue a fait nommer ces insectes, par M. de
Réaumur, vers à queue de ras. Le tuyau qui compose
cette queue, n'est pas simple; il est composé de deux
fourreaux, dont l'un entre dans l'autre comme ceux des
lunettes d'approche; tous deux sont capables d'alsongement, & le dernier se termine au bout par un mammelon qui donne entrée à l'air : c'est par-là que cet insecte respire, & c'est par cette raison qu'il étend sa queue
jusqu'à la surface de l'eau, pour recevoir l'air par ce
stigmate allongé; aussi ces vers ne vivent-ils point dans
les eaux prosondes, où leur queue ne pourroit parvenir
à la surface du liquide.

Tous ces vers qui éclosent des œuss des mouches ; avant de parvenir eux-mêmes à l'état de mouche, su-bissent une transformation : ils passent par l'état de nymphe, & cette nymphe est rensermée par la peau même de l'insecte : voyez au mot Insecte, à l'article NYMPHE, ce qui arrive dans ces curieuses transformations.

Les mouches vivipares ne font pas autant de petits que les mouches ovipares sont d'œus; les œus tiennent peur de place: au lieu que les petits étant plus gros,
ne peuvent guere être plus de deux ensemble dans le ventre d'une mouche: aussi ces mouches ne sont que deux
petits à la sois, tandis que les ovipares sont des centaimes d'œuss.

Divisions des Mouthes.

L'Auteur qui vient de donner tout nouvellement l'Histoire abregée des insettes des environs de Paris, Ouvrage sort exact, & auquel nous renvoyons pour être instruit plus au long des détails qui concernent les dissérentes especes de mouches, ainsi que les divers autres insectes, dont il a parlé; cet Auteur, dis-je, distribut les mouches en cinq samilles dissérentes.

La premiere famille contient les mouches dont les ailes ont des couleurs différentes, qui les panachent & les bigarrent.

K 2

La seconde renserme des mouches qui ont un caract tere singulier. Toutes ont sur le devant de la tête une pellicule ordinairement de couleur claire tirant sur le blanc ou sur le jaune, qui paroît comme renssée, & qui sorme à l'insecte une espece de masque; ce qui a fait donner à ces mouches le nom de mouches masquées. Ces insectes ont le corselet allongé, les palettes des antennes plus longues que dans les antres especes, & quelquesois les aîles arrondies par le bout. Toutes ces particularités leur donnent un port aisé à reconnoître; les vers qui donnent naissance à ces mouches masquées, viennent dans l'eau, & y sont leurs métamorphoses.

La troisieme famille contient les mouches dont le corps lui-même est panaché de plusieurs couleurs. Parmi ces especes, il y en a de très-jolies. C'est à cette famille que se réunissent les mouches dont les vers se nourrissent

de pucerons.

La quatrieme nous présente la plus brillante espece de mouches, qui sont les mouches dorées. Ces especes ne sont pas si nombreuses, mais plus éclatantes par la couleur, soit dorée, soit cuivreuse qui brille tantôt sur leur ventre, tantôt sur le corselet, & souvent sur tous les deux.

Ensin, la derniere samille comprend les mouches esdinaires, celles qui sont les plus communes, qui n'ont

rien de remarquable.

L'illustre Réaumur divise les mouches en deux klasses générales: l'une composée de mouches à deux asses, de l'autre de mouches à quatre ailes. Ces deux classes générales en comprennent quatre autres, qui leur sont subordonnées. La premiere de ces quatre classes subordonnées comprend les mouches qui ont une trompe de qui n'ont point de dents ou de serres. La seconde est composée de mouches qui ont une bouche sans dents sensiblesse La troisseme renterme les mouches qui ont une bouche munie de dents; de la quatrieme classe comprend les mouches qui ont une trompe de des dents.

La seule partie postérieure aide encore à distinguer bien des gentes de mouches les unes des autres. Les mouches qui sont armées de ces aiguillons, dont on redoute les piquures, n'ont que trop de quoi se faire connoître; d'antres portent au derriere des especes de tarrieres logées dans un étui; ce sont les semelles qui portent cette
longue queue, comme plusieurs semelles ickneumons:
voyez le mot Ichneumons. (Mouches.) Ainsi il y a
des mouches à aiguillon & des mouches à tarriere. Il y a
beaucoup d'especes de mouches à scie, qui méritent ce
nom, à cause d'un instrument singulier dont elles sont
pourvues, & qu'elles ne montrent guere que quand on
les y force en leur pressant le corps. D'autres mouches
portent au derriere de long silets qui, par leur forme
& par leur structure, ont quelque ressemblance avec les
antennes. Parmi les mouches à quatre aîles, les éphemeres ont de ces silets voyez le mot Ephemere: parmi
les mouches à deux aîles, les mâles des gallinsectes ont
pareillement de ces silets, voyez Gallinsectes.

C'est par ces deux classes générales de mouches, que M. de Réaumur a établies; par les classes du second ordre; par les variétés dans le port des aîles, dans le tissu de ces mêmes aîles; par les variétés des antennes & de la trompe; par les manieres dissérentes de les porter; par la variété de leurs têtes, de leurs corps, de leurs corsellets, de leurs jambes, de leurs parties postésieures: a'est ensin par les dissérences de grandeur & de couleur, ainsi que par l'aiguillon & par leur industrie que cet habile Observateur a tiré du cahos & de la consusem tout ce qui concerne les mouches. On peut, par la lecture de son Mémoire III, Tome IV, connoître sur le champ à quelle thasse appartiennent les mouches qu'on trouve dans la campagne, & par quel caractère leur genze est distingué des autres genres de la même classe.

Dans l'été, la mouche incommode les hommes & les animaux; c'est un petit animal lascif, très nuisible, qui se nourit assez volonsiers de toutes sortes de choses. Les mouches communes vivent sort peu, les grandes un peu plus long-tems; elles mordent plus vivement quand on est menacé d'une tempête ou d'un orage, que dans tout autre tems. Ces insesses se plaisent dans les lieux humides & chande: on en voit en quantité dans la Rouille: en Egypte le nombre en est si grand, que l'air retentit quelquesois du bruit qu'elles sont en volant. Autresois l'Espagne en étoit si remplie, qu'il y avoit des hommes

préposés (le grand veneur de mouches) pour seur faire la chasse. Elles suient les mines à cause des exhalaisons qui en sortent. Pour garantir les fruits de l'attaque des mouches, on peut suspendre aux arbres, des bouteilles remplies d'eau miellée: cette liqueur les attire, & elles se noient dans ces bouteilles.

Mouches les plus remarquables.

Les MOUCHES ABEILLI-FORMES ou en forme d'abeilles, sont des mouches à deux aîles, qui ont avec les abeilles une si grande ressemblance apparente par les couleurs, la grandeur, la figure & les proportions, qu'on les prend pour des abeilles, & qu'en conséquence on n'ose les prendre à la main, croyant avoir à redouter un aiguillon: ces mouches n'en sont cependant point pourvues. Lorsqu'on les voit sur les sleurs, dont elles sont fort avides, elles s'y comportent à-peu-près comme les abeilles; elles ne songent point vraisemblablement, à y faire une récolte de cire, mais elles ont une trompe avec laquelle elles savent en tirer le miel.

Il y a plusieurs especes de ces mouches qui dissérent entr'elles pour la grandeur, & par dissérentes nuances de couleur brune. Ces mouches proviennent de vers qu'on appelle vers de pourceaux, parce qu'on les trouve

dans la matiere dont ces animaux se ragoutent.

Il y a d'autres especes de mouches qui ont la forme de guêpes; mais ce ne sont aussi que des mouches à deux ailes, elles n'ont point d'aiguillon, elles viennent de l'es-

pece de ver nommé ver à queue de rat. ...

On connoît encore d'autres mouches à deux aîles, qui ont tout-à-fait la forme des frélons; elles sont de la même grosseur, & ont le même bourdonnement d'aîles, mais elles en différent, parce qu'elles n'ont point d'aiguillon,

& par plusieurs autres caracteres.

La Mouche Araignée, hippobosca pedibus sex-dacnylis, alis divaricatis, a été nommée ainst par M. de Réaumur, parce que lorsqu'elle a les aîles arrachées, son corps applati, sa longueur, le port de ses jambes lui donment une sorte de ressemblance avec certaines arraignées qui ont le corps plat, & qui s'élevent peu sur leurs jagnbes. Ces mouches sont à deux aîles; elles sont plus petites que celles qu'on appelle saon. Dans l'été & l'automne, ces mouches s'attrouppent & forment de grandes plaques sur le col, les épaules, & sur d'autres endroits du cheval où la peau est la plus fine; elles passent même quelquefois sous la queue du cheval, & c'est alors qu'elles l'incommodent davantage. Si on se contente de les chasser, après un vol très-court elles reviennent sur le chevat qu'elles suivent obstinément, & le fatiguent beaucoup; elles s'attachent de même sur les bêtes à cornes & sur les chiens, ce qui les a fait nommer aussi mouches de chien-(M. Geofroi dit que la mouche à chien, kippobosca pedibus terra-dactylis, alis cruciatis, est moins large & fa tête moins allongée; mais son corselet moins court.) Dans le tems où ces mouches ne volent pas, elles por tent leurs aîles croisées sur le corps. Ordinairement le ventre de ces mouches est peu rempli de matieres succulentes, ce qui fait que ceux qui les trouvent sur les cheveaux ont de la peine à les écraser.

M. de Réaumur n'a point observé sur la tête de ces mouches de petits yeux, il n'y a vu que des yeux à ré-seau. Leur tête est armée d'une trompe aussi sine qu'unt cheveu, capable de s'allonger & de se raccourcir, & asserte, malgré sa finesse, pour piquer la peau des chevaux : cette trompe est rensermée dans un étui.

Les femelles de ces mouches pondent un œuf de la grosseur d'un pois ordinaire; il est blanc & seulement un peu noir à son bout; il ne sort point de cet œuf un ver & ensuite une nymphe; cette mouche sort de son œuf toute sormée, comme le poulet sort du sien, avec cette dissérence que le poulet est bien éloigné de la grandeur de la poule, & que les mouches araignées naissent absolument aussi grandes que les mouches qui leur ont donné le jour. En quelque tems que M. de Réaumur ait ouvert des œuss de mouches araignées, il a trouvé ces mouches sous la sorme de nymphe & jamais sous celle de ver.

Les mouches araignées des nids d'hirondelles naissent de la même maniere que les mouches araignées des chevaux; mais on trouve leurs œufs, qui sont d'un noir lui-sant comme le jais, dans les nids d'hirondelles. Ces mou

ches des nids d'hirondelles ne different des précédentes;

que parce qu'elles ont des aîles plus étroites.

On donne le nom de mouches asyles ou parasites aux mouches qui se logent sous le poil ou la laine des troupeaux, ou sur dissérentes plantes : voyez leur description à la suite du mot Tron : voy. aussi Ver de La Mou-CHE ASYLE.

On lit dant la Collection Académique, que l'on vit en Pannée 1689 au mois d'Août, aux environs de Leipsick, certaines mouches en forme de cousins. Ces mouches étoient presque longues d'un demi pouce, & elles avoient a la queue comme deux longues appendices en forme de poils; elles étoient toutes blanches, ainsi que leurs aîles. Ces mouches, dont la multitude étoit incroyable, se répandirent dans tous les pays d'alentous jusqu'à l'Elbe. L'Observateur dit que ces mouches présagent la peste; lorsqu'il fait chaud & que les vents du midi soufflent, elles sortent des eaux, & bientôt l'air en est rempli. Elles voltigent avec une agilité surprenante, & après qu'elles ont vécu deux ou trois jours, elles meurent, & tombent dans les eaux. Ces mouches viennent d'œufs déposés dans l'eau, d'où sortent des vers qui se changent ensuite en mouches. Il y a lieu de penser que les especes de mouches dont il est parlé dans cette observation; sont des éphémeres: voyez le mot Ephemere.

Mouche bombardiere: voyez Bombardier.

Mouche a chien: voyez ci-dessus à l'article
Mouche araigné.

La Moughe a conselet armé: M. de Réaumus donne ce nom à la mouche asyle dont il est parlé à la suite du mot Taon: voyez ce mot. Swammerdam est le premier qui en ait parlé. Goedard n'avoit consu que sa larve, qu'il a nommée chamæleon. Aldrovande l'avoit appellée intestinum terræ, & M. Linnæus oestre aquatique. La Moughe dévorerles araignées, tandis que les autres, mouches en dévorent la proie : cette petite mouche a separadie pour venger toute sa nation, provient d'un ven qui a la sorme d'une chemille, & qui se nourrit de seuilles d'orme. Lorsqu'elle marche, elle parost du double plus grande qu'elle n'est: elle reste l'automne & le printems

en chrysalide; des qu'elle est parvenue à l'état de mouche, elle commence à butiner: quand elle s'élance sur une araignée, elle lui donne un coup dont elle est étourdie; l'araignée qui se sent frappée tombe à terre, la mouche ne la quirte point, elle la traîne, lui rompe les pieds, court ensuite autour d'elle, l'enleve, & en sait sa pâture.

La mouche d'Espagnen'est autre chose que la mouche cantharide, à laquelle on a donné ce nom, parce qu'on a cru que les plus grosses mouches cantharides se trouvoient en Espagne. Pour ce qui concerne la mouche à seu, voyez Mouche Luisante, & l'article Mouches Etrangeres. Pour la mouche du fourmi-lion, voyez l'article Demoiselle; & pour les mouches gallinsectes & pro-gallinsectes, voyez au mot Gallinsectes.

Le cerf n'est pas seulement tourmenté par les vers des tumeurs, dont on verra l'histoire plus bas à l'article Mouche des tumeurs des bêtes à cornes, il l'est encore par des vers d'une autre espece qui naissent dans son gosser, & qui sont faussement accusés d'occasionner la chûte des bois du cerf.

La mouche, qui donne naissance à ces vers, & qu'on nomme mouche de la gorge du verf, sait qu'auprès de la racine de la langue des cerfs, il y a deux bourles qui lui sont affectées pour le dépôt de ses œus; elle connoît aussi la route qu'il faut tenir pour y arriver. Elle prend droit son chemin par le nez du cerf, au haut duquel elle trouve deux voies, dont l'une conduit au finus frontal & l'autre aux bourses dont nous venons de parler. Elle ne se méprend point, c'est par celle-ci qu'elle descend pour aller chercher vers la racine de la langue les hourles qui en sont volumes. Elle y dépose des centaines d'œufs, qui deviennent des vers, & qui croissent & vivent de la mucosité que les chairs de ces bourses sournissent continuellement. Lorsqu'ils sont arrivés à leur groffeur, ils fortent duinez du cerf, & tombent à terre, s'y cachent, & y subissent leur métamorphose, qui les conduit à l'état de mouche.

A l'égard des mouches ichneumons, voyez Ichneu-

MONS (Mouches.)

Les chevaux sont sujets à être tourmentés par deux H. N. Tome IV.

sortes de vere, dont les uns sont longs & menus, les autres courts & gros. Les longs leur viennent probablement par la voie des alimens, les courts doivent leur origine à une mouche qui porre le nom de mouche des iniestins du cheval. Elle ressemble assez au bourdon, mais ce n'en est pas un ; elle n'a que deux aîles & point de trompe. Cette mouche est habitante des forêts, mais l'intestin des chevaux est le lieu que la nature lut a destiné pour élever ses petits. Elle tâche de parvenir à l'anus de quelque cheval : ses mouvemens causent à l'animal une sorte de démangeaison qui l'excite à faire sortir le bord de son intestin, & la mouche profite aussi-tôt de cet instant pour s'y introduire; le cheval alors devient furieux, se met à faire des sauts, des gambades, se jette par terre, & quelque tems après il devient enfin tranquille. Il y a lieu de penser que cette mouche est vivipare, & que l'instant où le ver se cramponne sur les membranes de l'intestin, occasionne aux chevaux les douleurs qui les rendent furieux. Les crochets & les épines dont ces vers sont armés les mettent en état de n'être point entraînés par la sortie des excrémens; ils leur servent pour s'avancer dans les intestins du cheval, & pour pénétrer jusques dans l'estomac, comme cela leur arrivent affez souvent; enfin ils leur servent pour tenir ferme contre le mouvement périssaltique de ces parties. Cette mouche dépose plusieurs vers dans les intestins des chevaux, puisque Valisnieri a compté jusqu'à sept cens œufs dans le ventre d'une de ces mouches.

Lorsque ces vers ont acquis tout leur accroissement, ils se laissent entraîner naturellement avec les autres matieres que le cheval rejette; ils tombent à terre, & vont sur-le-champ chercher une retraite où ils puissent être en sureté pendant qu'ils subiront les métamorphoses qui les amenent à l'état de mouches. On ne voit pas que les chevaux soient notablement incommodés de ces vers, à moins que la quantité n'en soit excessive, comme il artiva en l'année 1713, dans le Véronois & le Mantouan, où ils causerent une maladie épidémique, qui sit périr beaucoup de chevaux. Il est bon de savoir que, quoique l'huile sasse périt ordinairement les vers, en bouchant leurs stigmates, & empêchant leur réspiration, ceux-ci

me sont pas dans ce cas là : c'est en vain qu'on donner oit aux chevaux des lavemens d'huile pour faire périr ces vers.

On trouvera ce qui concerne la mouche du kermes, au mot Kermès, & ce qui concerne la mouche du lion des pucerons, à l'article DEMOISELLE DU LION DES PU-

CERONS, pag. 415, vol. II.

La mouche luisante est nommée mouche improprement; c'est un insecte très commun en Italie, où il est nommé lucciola; c'est véritablement un scarabée oblong, un peu moins gros qu'une abeille, qui a les foureaux des aîles presque noirs, & le ventre d'un gris cendré: c'est cette derniere partie, qui est lumineuse, & elle l'est assez pour que trois de ces insectes, enfermés dans un tuyau de verre blanc, fassent distinguer pendant la nuit tous les objets qui sont dans une chambre; un seul éclaire suffisamment pour discerner l'heure que marque une montre. Cet infecte a de singulier que la lumiere qu'il donne n'est pas uniforme, & qu'il est lumineux comme par élancemens. Les mouvemens qu'il se donne, paroissent contribuer à l'éclat de sa lumiere; aussi est-elle plus sensible, lorsqu'on le touche ou qu'il se dispose à s'envoler. M. l'Abbé Nollet a éprouvé que la sumiere de cet insecte s'étendoit sur les endroits où on l'écrasoit; d'où l'on peut penser que cette lumiere tient de la nature du phosphore; voyez l'Hist. de l'Acad. année 1750.

A la Louisiane, & dans toutes les parties de l'Amérique, il y a une espece de mouche luisante qui y est trèscommune, & que l'on nomme aussi mouche à seu. Ces mouches sont un peu plus grosses que nos mouches ordinaires auxquelles elles ressemblent assez; mais la partie postésieure de leur corps est d'un verd transparent, & conserve pendant la nuit la lumiere qu'elle a reçue le jour. Ces mouches voltigeant dans les airs, dans les buissons, dans les lieux sombres, sont semblables à des étoiles scintillantes, ainsi que les scarabées d'Italie dont nous venons de parler. Le Pere Labat dit qu'à la Guade, loupe, il y a de ces mouches à seu de la grosseur d'un hanneton, & qui répandent, tant par les yeux que par le corps, une lumiere vive & d'un beau verd. Cette lumiese, qui est suffisante pour éclairer à lire des caractères

L 2

très-menus, s'affoiblit de jour à autre au point que huir jours après, ces mouches ne sont plus phosphoriques: au reste ces mouches ne sont pas les seuls insectes doués de cette propriété; l'acudia ou cucuju, espece de scarabée, le porte lanterne d'Amérique, espece de procigale, la herecherche de Madagascar, & les vers luisants, possedent cette qualité brillante à des dégrés plus ou moins grands: voyez ces différens mois et l'observation qui est

à la fin du moi MER LUMINEUSE.

Les mouches de S. Marc sont de plusieurs especes; on en voit la description, sous le nom de bibion, dans l'Histoire abrégée des Insectes des environs de Paris. M. de Réaumur a conservé à ces mouches le nom de mouches de S. Marc qu'elles portent en quelques Provinces du Royaume, comme en Poitou & en Touraine, apparemment parce qu'elles paroissent des premieres au printems & vers la sête de S. Marc. Ces mouches sont de grandeur médiocre; & il y en a deux especes principales: les unes sont d'un très beau noir, les autres ont le corps & le corselet rougeâtres. Il y en a d'autres aussi petites que les petites especes de tipules & que les cousins, & on ne les distingue des unes & des autres, que quand on examine à la loupe & au microscope la forme de leur corps.

Ces mouches viennent comme les tipules, de larves qui se tiennent dans les bouzes de vache, dans la fange, & qui s'en nourrissent. Ces larves ressemblent à des especes de vers allongés, ou plutôt à de petites chenilles de phalênes. Les mouches qui sortent de ces vers, sont à deux aîles ; elles portent ordinairement leurs aîles de maniere qu'une des deux couvre l'autre presqu'en entier; leurs antennes sont longues. On voit souvent ces mouches sur les fleurs & sur les bourgeons des arbres : on les accuse de faire tort aux boutons, & de faire périr les fleurs. Elles ont cependant une bouche sans dents, mais elles peuvent avec leur bouche exprimer le suc des bourgeons, ainsi que celui des fleurs qui ne sont pas épanouies, & peut être y occasionner un desséchement qui les fait périr. Nous avons traité des mouches à miel au mot Abeilles.

La mouche stercoraire, dans l'état de ver, a une façon

d'aller qui mérite d'être observée. La petitesse de ses sauxpieds retarde sa marche; mais ce ver allonge ses anneaux & fon cou, & applique sa bouche le plus Join qu'il peut au plan sur lequel il marche, & de ce point d'appui il fait avancer le reste de son corps. Lorsque le ver a passé par l'état de nymphe il devient mouche: ses yeux sont saits en maniere de joli réseau; leur couleur tire sur le pourpre ; ils sont séparés l'un de l'autre par deux bandes argentées, à l'endroit où ils s'approchent de plus près; les anneaux du ventre font hérissés de poils rudes : tout le corps généralement est velu & d'une couleur grisâtre tirant sur le noir. Il ne faut pas confondre cette mouche avec une autre de même espece : celle ci dans son état de ver, a une queue assez longue, qui sert d'étui aux organes de la respiration, elle sort de son tombeau de nymphe, avec deux ailes: son corps est velu. On voit sur son dos & sur sa queue quelques tackes noires, semées

réguliérement sur un fond jaune rougeâtre.

La mouche du ver du nez des moutons n'a point de ressemblance avec les bourdons, comme celles des tumeurs des bêtes à comes; mais elle ressemble à ces dernieres, en ce qu'elle n'a que deux aîles, point de trompe, mais une bouche. Elle a un air paresseux; elle cherche rarement à faire usage de ses aîles & de ses jambes; elle n'est vive que lorsqu'il est question de faire sa ponte. C'est dans les cavités ou sinus qui sont au haut du nez des moutons, que ces mouches savent qu'elles doivent déposer leurs œus pour les faire éclore; elles s'y introduisent en entrant par le nez, & déposent leurs œufs dans ces finus, qui sont toujours abreuvés d'une matiere mucilagineuse, dont se nourrissent les vers jusqu'à ce qu'ils zient acquis toute la grandeus à laquelle ils doivent parvenir : los sque ces vers, qui sont très-viss, s'avisent de se tourner & de se remuer dans les sinus frontaux, ils piquent vivement avec leurs crochets, les membranes sensibles dont ces parties sont tapissées, & dans ce moment ils sont sentir aux moutons des douleurs bien aiguës, qui sont la cause de ces especes d'accès de vertige oa de frénésse, auxquels sont sujets ces animaux, d'ailleurs se pacifiques & si doux. C'est alors qu'on les voit bondir & heurter leurs têtes, à diverses reprises, contre

des arbres, des pierres, &c. Lorsque le tems de la métamorphose est arrivé, ce ver sort de la tête du monton à la faveur de la mucosité que l'animal jette en abondance; il se glisse dans la terre & y subit les métamorphoses qui le conduisent à l'état de mouche.

On voit voler sur la fin de l'été beaucoup de moucher de riviere. Ces mouches ont les yeux grands, le dos rond & marqué de lignes vertes & noires; le ventre plat, & six jambes, dont celles de devant sont plus grandes. Ces mouches étendent leurs a îles pour nâger; ainsi elles s'en servent également pour nâger sur l'eau & pour voler en l'air.

Les mouches à scie nous sont voir des saits très curieux : voy. ci-après, p. 127; elles proviennent de sausses chenilles, qui ont beaucoup de ressemblance avec les véritables chenilles. Celles-ci se changent en papillons, au lieu que les fausses chenilles donnent naissance à des mouches.

Les fausses chenilles, comme presque tous les autres insectes, passent par trois états très-dissérens. Au fortir de l'œuf elles sont dans leur état de fausses chenilles; après un certain tems elles font leurs coques chacune à leur maniere, dans lesquelles elles se changent en nymphes; & enfin de chacune de ces nymphes sort une mouche. On ne distingue ces fausses chenilles qui ont tant de ressemblance avec les véritables chenilles par la variété des couleurs, par la nourriture qu'elles prennent aux dépens de nos arbres les plus précieux, on ne les distingue, dis-je, que par le nombre des pattes. Parmi les especes de vraies chenilles, celles qui en ont le plus grand nombre, n'en ont jamais que seize, ni moins de huit; les fausses chenilles au contraire en ont ou moins de huit ou plus de seize, & ne se métamorphosent jamais en papillon. De plus, la tête des fausses chenilles a constamment une forme orbiculaire; elles n'ont de chaque côté de la tête qu'un œil affez gros pour être distingué à la vue simple: les véritables en ont cinq ou six de chaque côté, qu'on ne peut guere voir qu'à la loupe. On peut encore reconnoître plusieurs fausses chenilles par leur attitude singuliere; il y en a qui après leur repas se tiennent roulées comme des serpens, ce que ne sont point

les véritables chenilles; d'autres tiennent la tête & leurs premieres jambes appliquées sur la tranche des seuilles, & élevant le reste du corps en l'air, elles le contournent en cent saçons dissérentes, comme si elles vouloient nous montrer des tours de sorce : c'est sur-tout sur l'osser, le saule & le rosser que l'on trouve cette espece Elles dépouillent quelquesois de leurs seuilles les groseillers; elles ne touchent point au fruit, mais la perte des seuilles leur sait un tort égal.

Itest une autre espece de fausse chenille que tout Amateur du jardinage doit s'attacher à connoître pour ne lui point faire de quartier; car elle s'attache sur les seuilles de diverses sortes d'arbres fruitiers, en mange le parenchyme, & n'en laisse que le squelette. Cette fausse chenille est fort petite : elle a l'air sale, la peau gluante, la marche lente; lorsqu'elle s'allonge pour marcher, elle ressemble à une petite limace. Ces fausses chenilles sont quelquesois en grand nombre, & se changent toutes en

de très-petites mouches à scie.

Plusieurs especes de fausses chenilles entrent en terre pour se métamorphoser, d'autres sont des coques pendantes aux arbres. Il y en a une espece qui en fabrique une avec un art digne d'être admiré. Cette coque est composée de deux tissus très-dissérens; le premier est un réseau très-sort, quoiqu'à mailles très larges; le tissu intérieur est très-serré, & offre à la nymphe une étosse douce, polie & convenable à la délicatesse de son corps. Il y a bien d'autres especes dissérentes de sausses chenilles qu'il séroit trop long de décrire.

Les Mouches a Scie, tenthredo, sont toutes en général petites ou de moyenne grandeur, peu farouches, se laissant approcher & même prendre facilement; elles portent leurs ailes croisées sur le corps. Au reste, ces mouches disserent les unes des autres par la couleur; les unes ayant le corps jaune, d'autres verdâtre, d'autres noir; quelques-unes sont de la couleur des abeilles. La partie postérieure de ces especes de mouches est armée

d'une scie qui est redoutable pour nos fruits.

On voit quelquesois au printems tomber en abondance les boutons des sleurs, & on en attribue la cause à des vents froids, mais qui très-souvent n'y ont aucune

L 4

part. A peine les fleurs des pêchers, poiriers, pommiers, &c. sont-elles développées, qu'on voit ces petites mouches aller se reposer dessus : on s'imagine qu'elles n'en veulent qu'au miel des fleurs & à la rosée, mais elles ne sont là que pour percer avec leur petite scie le tendre bouton, & glisser un œuf dans le centre du fruit. Les déchirures que leur scie fait dans les fibres & dans les vaisseaux de la jeune plante ne manquent pas d'en déranger l'économie, & le peu de seve qui y arrive ne sert. qu'à la nourriture de la fausse chenille. Lorsque le tems de sa métamorphose approche, c'est aussi celui où la: queue du fruit, dont la substance intérieure a été rongée, se desséche, abandonne la branche, & tombe avec le fruit. A peine est-il tombé, que la larve ou fausse chenille en sort & entre en terre, où elle se sait une coque, de laquelle s'échappe une mouche à scie. C'est ainsi que. plusieurs mouches à scie sont cause que tant de nos fruits. tombent après qu'ils ont été noués

Ce ne sont pas seulement les fruits, qui sont exposés à servir de retraite aux œuss & aux embryons des mouches à scie : le bois de presque tous les arbustes seur sert au même usage. Parmi ceux ci, le rosser étant le plus généralement habité par ces animaux, nous choisirons la mouche à scie du rosser par présérence, pour donner une idée de leur manœuvre & de l'instrument donné aux semelles de ces mouches pour cacher leurs œuss dans le

bois des arbustes vivants.

La structure de la scie dont ces mouches sont armées est des plus curieuses. Chacune de ces scies est composée, comme celle de la cigale, de deux scies ou lames dentelées, mais elles en disserent par beaucoup d'autres circonstances. Ces scies sont placées à l'extrémité postérieure de la mouche, & logées dans une coulisse sormée par deux pieces écailleuses; & elles sont armées de dents, qui sont elles-mêmes dentelées. De plus, les surfaces de ces lames dentelées sont encore armées de pointes sines & rondes, comme les dents d'un peigne. Cet instrument en réunit trois des nôtres; il est scie par son tranchant, rape ou lime par sa surface, & poinçon par sa pointe. Cette double scie a encore une propriété que nous avons remarquée dans celle de la cigale; les deux scies agis;

lent de concert, mais séparement : lorsque la monche en pousse une en avant, elle resire l'autre en arrière; ainsi il n'y a point de tems perdu. Le tems & la mukiplicité des instruments sont épargnés dans les Ouvrages, de la Nature; c'est une leçon dont nos Artistes pourroient profiter.

Les mouches à scie se servent de cet instrument pour saire des entailles aux jeunes branches des arbres, & pratiquer des retraites sûres & éloignées de tout danger pour le dépôt de leurs œuts. Il n'y a presque point de petites branches de rosser qui ne servent chaque année à loger un grand nombre de ces œuss. Les endroits où il y en a eu de déposés sont aisés à reconnoître. Ce sont des places longues, noirâtres & desséchées d'un côté seulement, que l'on apperçoit à l'extrémité des jeunes

branches.

Dans les beaux jours du printems & do l'été, vess-les dir heures du matin, on peut aisément observer ces' Mouches travaillant à faire des entailles dans les branches du rosier; elles en font cinq, six, huit, quelquesois beaucoup plus, chacune ne devant contenir qu'un œuf On peut voir à l'œil simple la monche percer dans. la branche, mais il faut s'aider d'une loupe pour avoir le plaisir de voir le jeu alternatif des scies. L'ouverture dechaque entaille nouvellement faite, est semblable à celled'une saignée; mais de jour en jour en voit les énsailles, prendre de la convexité, ensorte qu'à la fin la file des entailles représente une file de grains de chapelet. Cette élévation des plaies n'est point occasionnée par le suc. extravasé, mais par l'accroissement de l'auf. Cet accroissement des œufs, tout extraordinaire qu'il paroît, n'en est pas moins vrai; c'est un fait dont on peut s'assurer par l'expérience. Pour cet effet il faut prendre une seuille d'un rosier, d'un saule ou d'un osier, sur laquelle il y ait une plaque d'œuss qui y aient été déposés; caril y a des especes de mouches à scie qui, quoique pourvues d'une scie, ne font que déposer ainsi lours œuss. Si l'on prend une de ces feuilles, & qu'on la mette dans de l'eau comme on y met des fleurs, on voit les œufs croîn tre à vue d'œil & éclore; au contraire si on laisse une seuille semblable sur une table, sans lui donner de l'eau,

la teuille & les œuss se déssécheront de compagnie. Ainsi il paroît que l'humidité qui s'exhale de la seuille par la transpiration, & qui s'attache à la coque de l'œus, le

pénétre & sert de nourriture, à l'embryon.

D'autres especes de mouches à scie emploient plus de force & d'industrie dans la fabrique de leurs nids. Elles ouvrent tellement la plaie qu'elles font à l'arbrisseau, que les levres en sont fort écartées, & les œuss restent tout à découvert & rangés par paires, comme les grains dans la gousse de plusieurs plantes. D'autres les placent sur les nervures des seuilles. Quelques-unes déposent seurs œuss dans un bouton de rose; lorsque l'œus est éclos, la fausse chenille s'y ensonce, gagne le centre de la petite branche qui porte le bouton, & pénétre le long de la moëlle en descendant. On reconnoît qu'une de ces sausses chenilles s'est établie dans un bouton de rose, lorsqu'on y voit une ouverture où sont restés plu-

sieurs petits grains noirs qui sont ses excrémens.

La mouche-scorpion ou panorpe : est un insecte curieux par la forme & par la queue menaçante. On voit cette espece de mouche voltiger dans les prairies. Elle est longue de sept à huit lignes; son corps est d'un brun noirâtre, jaune sur les côtés; sa tête est noire, ornée d'antennes à filets menus, de la longueur de son corps, composés de petits anneaux. Elle est fournie d'une longue trompe, dure comme de la corne, cylindrique, qui sert à l'insecte pour prendre sa nourriture. Ses aîles sont longues, blanches, nerveuses & marquées de taches ou de bandes faites en réseau & diaphanes. La queue des males est d'une structure singuliere; elle est articulée & terminée par deux crochets qui la font ressembler à la queue d'un scorpion, ce qui a fait nommer cet insecte mouche-scorpion. Ces crochets ou pinces de couleur rousse servent peut-être au mâle pour retenir sa femelle. Comme cette mouche se trouve aux environs des lieux aquatiques il y a lieu de croire que le ver dont elle vient, vit dans les eaux.

Pour ce qui concerne les mouches de seignes aquasi-

ques, voyez Teignes Aquatiques.

La mouche des truffes est une mouche à deux aîles qui est munie d'une trompe charnue & qui n'a point de

dents. Elle dépose ses œus dans les endroits où il y a des trusses, parce que c'est la nourriture appropriée aux vers qui en naissent. Ces vers rongent les trusses, s'en nourrissent & se transforment en mouches, dont tout le corps est recouvert de poils longs, gros, roides. La couleur de leur corselet & celle du corps, est rougeatre pointillée de brun. On peut même reconnoître les endroits où les trusses sont cachées sous terre, en observant si l'on ne voit point voltiger au dessus de la surface de la terre de conspanies essent de mouches.

de la terre de ces petits essaims de mouches.

Les mouches des tumeurs des bêtes à cornes sont extrêmement velues comme les bourdons; elles font comme eux un grand bruit en volant, mais elles n'ont que la bouche & deux aîles; au lieu que les bourdons ont quatre ailes & une trompe. C'est sur les taureaux, les vathes, les bœufs, les cerfs que cette mouche hardie va déposer ses œufs. Les daims, les chameaux, & même les rennes n'en sont point exempts. Elle se glisse sous. leur poil, & avec un instrument qu'elle porte au dernere, & qu'on pourroit comparer à un bistouri, elle fait une ouverture dans la peau de l'animal, & y introduit ses œufs ou ses vers, car on ignore si elle est ovipare ou vivipare. Ce bistouri ou cette tarriere est d'une structure très-curieuse. C'est un cylindre écailleux composé de quatre tuyaux qui s'allongent à la maniere des lunettes; le dernier est terminé par trois crochets dont la mouche se sert pour percer le cuir de l'animal. Le plus souvent cette piquure ne paroît point inquiéter le moins du monde ces animaux; mais si quelquesois la mouche perçant trop loin attaque quelque filet nerveux, alors la bête à cornes fait des gambades, se met à courir de toutes ses forces, & entre en fureur. Aussi-tôt que l'insecte maissant commence à sucer les siqueurs qui remplissent la plaie, la partie piquée s'ensie & s'éleve comme une bosse; les plus grosses ont environ seize à dix-sept lignes. de diametre à leur base, & un pouce & un peu plus de hauteur. A peine ces bosses sont elles sensibles avant le commencement de l'hyver & pendant l'hyver même, quoiqu'elles aient été faites dès l'automne précédente. Les gens de la campagne savent que les vers de ces bosses ou tumeurs viennent d'une mouche, mais ils se trompent sur l'espece. Ils sont persuadés qu'ils viennent de cette mouche cruelle qu'on nomme taon, qui tire avec acharnement le sang des veines des animaux; au lieur que celle qui occasionne les tumeurs n'a que son coup de bistouri, qui n'est ordinairement pas douloureux, d'ailleurs nul aiguillon ni aucun instrument propre à pomper le sang. C'est ordinairement sur les jeunes bêtes à cornes qu'on trouve ces tumeurs, mais très-rarement sur les vieilles. On voit quelquesois jusqu'à trente ou quarante de ces tumeurs; c'est particulièrement sur les bêtes à cornes qui vivent dans les pays de bois, qu'on remarque ces bosses; ce qui donne lieu de penser que les mouches.

qui les occasionnent, sont habitantes des forêts.

Il paroît que les vers qui habitent ces tumeurs ne font point de mal à leur hôte, car l'animal ne s'en porte pasmoins bien, ne maigrit point, & conserve touclen appetit; il y a même des Paysans qui préférent les jeunes bêtes qui ont de ces bosses à celles qui n'en ont pas, l'expérience leur ayant appris qu'elles méritent cette présérence. On peut penser que toutes ces plaies sont sur l'animal l'effet de cauteres, qui sont plus utiles que muisibles en faisant couler les humeurs extérieurement. Lorsque le ver est arrivé à son état de persession, il sort par l'ouverture de la bosse, & se laisse tomber à terre. Il est digne de remarque que c'est soujours le matin qu'il prend son tems, après que les fraîcheurs de la nuit sont. passées, & avant que la grandé chaleur du jour soit arrivée; comme s'il prévoyoit que la fraîcheur de l'air. l'engourdiroit, & que la chaleur le dessécheroit si elle le trouvoit en route. Le ver se sourre dans quelque trou. ou sous quelque pierre, où il subit ses métamorphoses. Sa peau se durcit & devient une boîte ou coque très-solide, dans laquelle il se change en nymphe, & la nymphe passe ensuite à l'état de mouche. Comme cette coque a la dureté de la corne & l'épaisseur du maroquin, la nature a préparé une issue à la mouche qui en doit sortir. Il y a du côté de la tête une petite portion de la. coque qui n'est que comme rapportée, & qui ne tient dans tout son contour que par le moyen d'un cordon.

133

très fragile, sequel se casse au premier coup de tête que la mouche lui fait sentir. Le cordon étant cassé, la porte tombe, & l'animal est en liberté.

Nous traiterons des mouches du vinaigre, ou de la bierre aigrie, à l'article VERS DU VINAIGRE.

Mouches étrangeres.

Onde nne improprement le nom de monches cornues à des especes de scarabées que l'on trouve en Amérique, & qui sont curieux par la singularizé de leurs formes. Ces mouches cornues sont extraordinairement grandes; elles ont pour l'ordinaire deux pouces & demi de longueur depuis le col jusqu'à la queue, sans compter le col, la tête & les cornes. Leur corps est ovale, & peut avoir trois pouces & demi de circonférence. Le dos est recouvert d'aîles brunes, verdâtres, qui ont de la consistance, & qui sont lisses, unies, tiquétées de noir, & comme vernissées. Cette paire d'aîles, qui serr d'étuis, en recouvre d'autres qui sont plus fines, plus déliées & plissées, mais que l'insecte déploie lorsqu'il veut voler. Au dessous de ces aîles membraneuses est encore une autre paire d'ailes blanchâtres, minces comme une vessie de carpe. Avec toutes ces aîles ces mouches n'en volent pas mieux; elles ne font que pirouetter, soir parceque le vent maîtrise ces aîles, soit parce que les mouches n'ont pas allez de force pour les faire agir.

La tête de ces mouches ne fait qu'une leule piece avec le col. La substance qui la compose est dure comme de la corne, noire, polie & luisante comme du jayet. On observe à la tête deux cornes, l'une supérieure & l'autre insérieure. La corne de la partie supérieure est courbe, longue d'environ trois pouces, creuse, de même matière que le reste de la tête; le dessus de la corne est rond, le dessous est un peu creusé en cànal, & est tout garni en dessous d'un petit duvet roussatre, court, épais & doux comme du velours. La corne inférieure est d'un tiers plus courte que la supérieure, & vient toucher celle-ci sur un des points de sa surface intérieure. Cette mouche a trois jambes noires de chaque côté, longues d'environ trois pouces, divisées en trois parties, dont la dernière est subdivisée en quatre-especes de doigts ou

de petites griffes, sur lesquelles elle s'appuie; elle marche assez vîte.

Quelques observations qu'ait pu faire le P. Labat 😅 il n'a jamais pu découvrir à quoi servoient ces deux cornes, qui ne lui paroissoient avoir d'autres usages que pour la désense de l'animal. La bouche est au dessous de la corne inférieure; elle est garnie de petites excroissances ou pointes, qui tiennent lieu de dents. Ces mouches naissent & se nourrissent dans la substance & le cœur des arbres, qu'on nomme bas de soie. C'est en effet dans ce seul endroit là qu'on les trouve, & même seulement dans le cœur des arbres qui se pourrissent. Lorsque le Pere Labat vouloit avoir de ces mouches cornues, & qu'il n'en trouvoit point dans ces arbres qui commençoient à se pourrir, il ne faisoit qu'y faire donner quelques coups de hache, comme on fait à la Martinique pour avoir des vers palmistes; il étoit ensuite assuré d'y trouver des mouches cornues pendant trois ou quatre mois, parceque ces mouches venoient déposer leurs œufs dans ces endroits entr'ouverts.

M. Le Page du Pratz dit qu'à la Louisiane on voit autant de sortes de mouches, & même plus qu'en France, parce que le pays y est beaucoup plus chaud. Le moyen de s'en garantir, selon ce Voyageur, est de brûler, dans les appartements, tant soit peu de soufre le matin & le soir, de deux jours en deux jours seulement. Ces sortes d'insectes ont l'odorat sin, & ne reviennent que plus de huit jours après. L'Isle de Cayenne abonde tellement en mouches & en insectes de toutes especes,

qu'elle pourroit être nommée l'Isle des insectes.

Il y a une infinité d'autres especes de mouches, telles que le sephémeres, les tipules, &c. Nous en parlerons à chacun des noms qu'elles portent.

MOUCHEROLE. Voy. Gobeur de Mouches.

MOUCHERON, culex, est un insecte long & mollasse, qui est du genre des mouches: il a six jambes trèslongues, courbées en dehors, dont les deux de derrière sont plus hautes que les autres. Son ventre est sormé de peuf lames ou anneaux; il a la tête petite, les yeux noirs, & au dessus deux antennes barbues; au lieu de bouche, il a une trompe pointue, dure & creuse, avec Languelle il perce la peau, & suce le sang des animaux, & sur-tout celui de l'homme, dont il paroît le plus avide, & dont il se remplit jusqu'à ce que son corps devienne roide à force d'être plein & étendu. Sa poitrine est

large & élevée, & d'une couleur verdâtre.

Les moucherons, disent Goedard & Wagnerus, se reurent en grand nombre dans les citernes lorsque l'hyver approche, & déposent sur les plantes aquatiques de petits œufs jaunâtres, qu'ils y collent avec une forte glu. Ces œufs étant échauffés par la chaleur du soleil dans le mois de Juin suivant, il en sort de petits vers jaunâtres ou rougeâtres, ronds menus, composés de treize anneaux, & dont la tête est rouge: ils n'ont que deux pattes, placées sous le premier anneau. Ces petits vermisseaux sanguins se nourrissent vraisemblablement de quelques petits animaux qui se trouvent sur la superficie des eaux. Goedard les nomme poux aquatiques. Ces vermisseaux, au bout d'onze mois, se rassemblent en grand nombre, & comme un peloton: ils fond de grands mouvements dans l'eau; ensuite il sort de leurs corps un suc gluant, qui leur sert à construire de petites coques molles & visqueuses, qu'ils attachent aux plantes aquatiques, & dans lesquelles ils se renserment comme dans une sorte d'étui. Lorsqu'ils ont acquis une certaine grosseur, & que leur corps est devenu d'un brun verdàtre, comme les feuilles des plantes qui leur ont servi de nourriture, alors la métamorphose se fait, & de cet amas il sort une quantité prodigieuse de moucherons, qui se mettent aussi-tôt à voler, & se répandent de tous côtés pour sucer le sang des animaux.

Cet insecte fait un bruit assez aigu en voltigeant; ce bruit est proportionné à la sorce & à l'étendue des aîles: c'est ainsi que le bruit que fait le frêlon est plus sensible que celui des mouches, parce que les aîles du premier ont plus de consistance; c'est par la mêmé raison que les aîles des scarabées étant crustacées, le bruit que leur mouvement excite est encore plus sort; tandis que celles du moucheron, étant plus petites, elles ne peuvent produire dans l'air que de petits sons aigus: ensincés encore, par la même raison, que le mouvement des aîles des papillons est absolument sourd, parce que

133

les membranes qui les forment sont farineuses, & reves tues d'une espece de duvet. Goedard dit que l'aiguillon des moucherons mâles à plus de force que celui des femelles.

Toutes les sortes de moucherons, soit panachés, soitceux que l'on nomme sauteurs, les saux pucerons du siguier ou du buis, sont des insectes fort incommodes: ils se rassassent de notre sang jusqu'à en regorger. Ces deux dernières especes, dont M. de Réaumura fait mention, Mém. X, som. III, portent leurs aîles en toît sort aigu. Les nervures de leurs aîles paroissent composées de carreaux de talc, de sigure irrégulière & encadrés: le milieu des deux dernières jambes est ordinairement posé parallelement à la longueur du corps.

MOUCHET ou EMOUCHET. C'est le vierceles

& le mâle de l'épervier. Voyez ce mot.

MOUCIEU. Voyez à l'article GALERE.

MOUETTE ou MAUVE, larus, nom donné à plusieurs especes d'oiseaux aquatiques, qui sont macropteres, c'est à-dire, qui ont les ailes longues; leurs pieds sont courts & palmés. Plusieurs especes de monettes ont à la machoire inférieure, comme un article ou éminence. Certaines especes ont les deux machoires droites; queiques-unes ont la queue égale, d'autres l'ont sourchue; les unes ont trois doigts devant, & n'en ont point dertiere; d'autres en ont quatre, trois devant & un derriere.

Les marques caractéristiques des mouetres, dices lari, sont d'avoir un bec fort, long, étroit, pointu, un peu courbé à l'extrémité : dans les petites especes, il est plus droit. Cet oiseau à les narines oblongues, les aîles longues & fortes; les pieds petits & palmés; les ongles ordinairement garnis d'un tubercule charnu; le corps menu, très-emplumé, & souvent de couleur blanchatre ou cendrée. En général ce genre d'oiseaux est peu charnu, toujours volant, toujours affamé, & se nourrit de poissons plats : ils volent communément en troupe, même pour aller chercher à vivre : il y en a de la grandeur d'un cison, & d'autres de la grandeur d'un pigeon: ils ressemblent à l'hirondelle de mer, & c'est sur le bord des mers qu'on en trouve beaucoup. En Irlande, on les voit voler par milliers autour des marais, des fleuves & des prairies humides. L

La movette est fort criarde; lorsqu'elle fait ses petits, elle vole çà & là, & crie contre les hommes & les animaux qui approchent de son nid; d'où est venu le proverbe larus pariurit, quand on veut parler d'un homme qui ne fait que babiller. Son nid est contre terre dans les landes, parmi les bruyeres, proche de la mer, souvent sur les rochers dans les petites Isles: cet oiseau pond en Octobre & en Novembre. Ses œuts sont excellens, gros comme ceux de la canne : le blanc de ces œufs ne se durcir point dans l'eau bouillante, comme celui des autres œufs : il reste toujours comme une gelée. La coque des œufs de quelques fortes de mouettes, est toute blanche; d'autres sont parsemées d'un grand nombre de taches. Les mouettes ont une inimitié déclarée contre, les cannes & canards. On croit que ces oiseaux sont de passige; il n'est cependant pas disficile d'en apprivoiser quelques especes, que l'on nourrit de tripailles, de chair de poisson.

Les mouettes les plus connues sont le strund-jager des Anglois, le casaratte, la mauve du Havre, le gabian, le bourguemestre, le goëland de Cayenne, le coupeur d'eau, la mouette rieuse, la mouette à pieds sendus, la mouette blanche, celle qui est brune, la petite mouette d'Irlande, la grande mouette noire & blanche; ensin la

grande mauerre grise.

Il y a des gens qui, au raport de Ray, prétendent que la mouette grise a coutume de harceler & d'effrayer les allouettes de mer, jusqu'à ce qu'elles sientent de peur : alors elle attrape leurs excrémens avant qu'ils tombent dans l'eau, & les dévore avec avidité comme un mets délicieux; mais Albin croit, avec beaucoup plus de vraisemblance, que cette mouette leur enleve le poisson qu'elles viennent d'attrapper, en les forçant de le dégorger. Il a vu quelque chose de semblable dans les Indes Occidentales, où il y a un oiseau nommé le vaisseau de guerre, qui, dès qu'un autre oiseau a sais sa proie, le harcele jusqu'à l'obliger de la dégorger, & il ne manque pas de l'attraper ensuite dans l'air. M. Anderson dit qu'il y a une grande mouette de mer qui sait adroitement tirer de l'eau un poisson excellent, connu en Islande sous le nom de runmagen, Cette mouette, qui a la figure d'un H. N. Tome Is.

corbeau, n'a pas plutôt pris son poisson, qu'elle l'apporte à terre, où elle mange le foie, & laisse le reste. Les paysans ne manquent pas de profiter de ces captures, & ils instruisent même leurs enfants à courir promptement sur la mouette, aussi tôt qu'elle arrive à terre, pour lui enlever sa proie.

Les Européens du Cap tuent plusieurs milliers de mouettes toutes les années pour avoir leurs plumes, qui sont fort fines, & qui valent beaucoup mieux pour les lits que celles d'oie : c'est aussi l'usage qu'on en fait au

Cap, dit Kolbe.

L'oiseau que les Riverains de la Loire appellent falcorde ou poule d'eau; n'est qu'une espece de mouette, marquée de taches blanches & noires : elle se trouve communément en automne dans ces parages, où l'on dit que sa présence est un augure de la crue prochaine de la rivieze. On a remarqué que les mouettes grises cendrées sont les jeunes, & que les blanches sont les vieilles. Le jeanvengenten, que les Hollandois rapportent de l'Afrique, est aussi une sorte de mouette.

MOUFFETTE ou MOFETTE: voyez cet article &

In fuite du mot EXHALAISONS.

MOUFLON. Espece d'animal qui se trouve en Russie; dans la Sibérie méridionale, dans la Grece, les Isles de Sardaigne, de Corse, & qui paroît être la souche primitive de toutes nos brebis, l'animal sortant des mains de la Nature; aussi à l'extérieur paroît-il d'abord différer

Beaucoup de nos brebis.

M. de Busson, qui a sait les plus belles recherches sur cet objet, nous dit que le mousson existe dans l'état de nature; il subsiste & se multiplie sans le secours de khomme: il ressemble, plus qu'aucun autre animal sauvage, à toutes les brebis domestiques: il est plus vis, plus sort & plus léger qu'aucun d'entr'eux: il a la tête, le sont, les yeux & toute la face du bélier: il lui ressemble aussi par la sorme des cornes, & par l'habitude entiere du corps, ensin il produit avec la brebis domestique; ce qui seul sussimple demontres qu'il est de la même espece, & qu'il en est la souche. L'aseule disconvenance qu'il y ait entre le mousson & nos brebis, c'est qu'il est douvert de poil & non de laine; mais les observations

apprennent qu'on ne doit point regarder la laine dans les brebis domestiques, comme un caractere essentiel. La laine n'est qu'une production occasionnée par le climat rempéré; car ces mêmes brebis transportées dans les pays chauds, y perdent leur laine, s'y couvrent de poils, & transportés dans des pays très-froids, leur laine y devient aussi grossiere & aussi rude que du poil; dèslors il n'est pas éconnant que la brebis originaire, la brebis primitive & sauvage, qui a dû souffrir le froid & le chaud, vivre & se multiplier sans abri dans les bois, ne soit pas couverte d'une laine qu'elle auroit bientôt perdue dans les broussailles, d'une laine que l'exposition à l'air & l'intempérie des saisons auroient en peu de tems altérée & changée de nature; d'ailleurs, continue M. de Buffon, lorsqu'on fait accoupler le bouc avec la brebis domestique, le produit est une espece de moufson; car c'est un agneau couvert de poil: ce n'est point un mulet infécond, c'est un méis qui remonte à l'espece originaire, & qui paroît indiquer que nos chevres & nos brebis domestiques ont quelque chose de commun dans leur origine; & comme nous avons reconnu par expérience, que le bouc produit aisément avec la brebis, mais que le bélier ne produit pas avec la chevre, il n'est pas douteux que dans ces animaux, toujours considerés dans leur état de dégénération & de domesticité, la chevre ne soit l'espece dominante, & la brebis l'espece subordonnée, puisque le bouc agit avec puissance sur la brebis, & que le bélier est impuissant à produire avec la chevre: ainsi notre brebis domestique est une espèce bien plus dégénérée que celle de la chevre, & il y a tout lieu de croire que si l'on donnoit à la chevre le mouflon au lieu du bélier domestique, elle produiroit des chevreaux qui remonteroient à l'espece de la chevre, comme les agneaux produits par le bouc & la brebis, remontent à l'espece du bélier.

On voit de ces mouflons ou moutons sauvages, dans les montagnes de la Sibérie méridionale; on les nomme argali dans ces Pays: les plus gros approchent de la taille d'un daim, leurs cornes naissent au dessus & tout près des yeux, droit devant les oreilles; elles se courbent d'abord en arrière, & ensuite en avant; l'extrémité est

M 2

tournée un peu en haut & en dehors; depuis leur naiffance jusqu'à-peu-près de la moitié, elles forment des rides. C'est dans ces cornes que réside toute la force de l'animal. Les habitans des montagnes disent que ces animaux se battent souvent les uns contre les autres, en se heurtant cornes contre cornes. On peut juger de la sorce de ces quadrupedes, & par conséquent des moyens de se désendre que leur a donnés la Nature, lorsqu'on résléchit quelle sorce ces animaux doivent employer, puisque dans leurs combats ils se brisent leurs cornes: les cornes sont en esset à leur origine, de la grosseur du poignet, & on prétend que ces armes, mésurées dans toute leur étendue, ont plus d'une aune de longueur. Il est aisé de juger par cette comparaison, combien l'espece des animaux domestiques, en passant par la main de l'homme, & en changeant de climat, a été modisée, altérée,

changée.

Tout concourt à prouver d'une maniere évidente, la modification occasionnée par les climats, & combien le même animal paroît différent de ceux qui sont les souches primitives. On voit en Islande une race de brebis, à plusieurs cornes, à queue courre, à laine dure & épaisse, au dessous de laquelle, comme dans presque tous les Pays du Nord, se trouve une seconde sourure, d'une laine plus fine, plus douce', plus touffue. Dans les pays chauds au contraire, on ne voit ordinairement que des brebis à queue longue & à courtes comes, dont les unes sont couvertes de laine, les autres de poils, & d'autres encore de poils mêlés de laine. La premiere de ces brebis des Pays chauds, est celle que l'on appelle communément mouton de Barbarie, mouton d'Arabie, laquelle ressemble entiérement à notre brebis domestique, à l'exception de la queue, qui est si fort chargée de graisse, que souvent elle est large de plus d'un pied & pele jusqu'à vingt livres. Dans cette race de brebis à grosse queue, il s'en trouve qui ont la queue si longue & si pesante, qu'on leur donne une petite brouette pour la soutenir en marchant. Cette même brebis dans le Levant, est couverte d'une très-belle laine, & à Madagascar & aux Indes, elle est couver e de poils. Dans ces moutons de Barbarie, soure la graisse qui ordinairement dans les moutons se por

te aux reins, descend dans leur queue; c'est au climat, à la nourriture & aux soins de l'homme qu'on doit rapporter cette variété; car ces brebis sont domestiques comme. les nôtres, & exigent même plus de soin & de ménagement.

Le moussion ou mouton sauvage, que l'on trouve en grand nombre dans la Sibérie méridionale, paroît plus sort, plus vigoureux que les autres qu'on trouve aussi dans la Grece, dans les Isles de Chypre, de Sardaigne, & de Corse. Cet animal a donc pu, dit M. de Bussion, peupler également le Nord & le Midi; & sa postérité devenue domessique, aprés avoir long-tems subi les maux de cet état, aura dégénéré & pris, suivant les dissérens traitemens & les climats divers, des caracteres relatifs, de nouvelles habitudes de corps, qui s'étant ensuite perpétuées par les générations, ont formé notre brebis domessique, & toutes les autres races de brebis qu'on voit sur le Continent: voyez les articles BELIER & AGNEAU.

MOULARD ou MOLÉE, est la terre cimolée des Ouvriers: celle qui est naturelle est une sorte de smectis ou argille à foulons; mais celle qui est d'un grand vsage chez les Teinturiers, les Corroyeurs & les Peausiers, se trouve dans le sond des auges des Couteliers ou Rémouleurs: elle est produite par le frottement du ser & du grès, lorsqu'ils aiguisent leurs ustensiles sur la roue. Cette espece de moulard est aussi d'usage en Médecine:

on l'estime astringent.

MOULE, ou MOUCLE, ou CAYEU, mytulus seu musculus, genre de coquillage bivalve de mer, de riviere & d'étang On en distingue plusieurs especes de mer, qui sont très-connues des Curieux; savoir, la moute des papous, dont la couleur est violette & rose; la moute du Dévoit de Magellan, singuliere par sa couleur aurore, nacrée & mêlée de taches violettes; la moule appellée la gueule de souris, par rapport à sa forme pointue & à sa couleur grise, tachetée de violet, & dont les bord, sont de couleur de rose; la moule d'Alger, qui est couleur d'agathe, avec une nacre vineuse; la grande moule bleue des Parages du Languedoc; le cayeu des Côtes de Normandie; la moule papyracée, qui est toute blanche, très mandie; la moule papyracée, qui est toute blanche, très

singuliere, & si mince, qu'on ne peut la toucher; l'une de ses extrémités, qui s'entr'ouvre en bec, la fait appeller aussi la lanterne. La telline & la pinne marine sont aussi des moules, suivant le sentiment de M. d'Argenville; mais M. Adanson sait un genre particulier de plusieurs moules, sous le nom de jamboneau: voyez ces mots.

La moule de mer est un petit insecte ou plutôt un ver restacée, connu de tout le monde, oblong, plus ou moins gros, d'une figure approchante de celle d'un petit muscle, d'où lui est peut-être venu son nom latin musculus. Il est tendre, blanchâtre, un peu frangé sur ses bords, nâgeant dans une eau falée, délicat & fort bon à manger, renfermé dans une coquille à deux battans, affez minces, convexes, & d'un bleu noirâtre en dehors, concaves & d'un bleu blanchâtre en dedans, ordinairement lisses des deux côtés, quelquesois chargées de vers à tuyaux, ou de glands marins. On apperçoit à travers des valves de petites veines ou lignes bleues. La coquille est large, pointue à sa base, arrondie au sommet, où est placé le ligament qui unit ensemble les deux pieces, d'une assez ample capacité, & de figure rhomboïde. M. van-Heyde, Médecin, a fait une exacte anatomie des moules : il a observé qu'elles ont une langue, de la graisse, des intestins, un foie, des cornes comme les limaces. Il y a dans toutes ces parties un mouvement de vibration que M. van-Heyde appelle mouvement radieux.

M. de Réaumur, dans un Mémoire sur le mouvement progressif de diverses especes de coquillages, nous apprend que les moules de mer, quoique communément attachées aux pierres, ou les unes aux autres par dissérens silamens, ne laissent pas cependant d'avoir la faculté de se mouvoir. Pour le prouver, il rapporte que dans le tems où il ne sait plus assez chaud pour tirer du sel des marais salans, les Pêcheurs jettent quelquesois, dans ces marais, des moules qu'ils ont prises au bord de la mer; ils prétendent par là rendre leur chair plus délicate, en les faisant vivre dans une eau qui devient tous les jours moins salée, parce qu'elle reçoit celle de la pluie. Les Pêcheurs jettent les moules, séparées les unes des autres, ôt à diverses distances; mais lorsqu'ils vont les pêcher ensuite, se les trouvent assemblées en gros paquets. Pour se rap-

Frocher ainsi, il a donc fallu que les moules se meuvent; mais il reste à savoir quelle partie elles emploient à cet ulage. Pour s'en instruire, il ne faut qu'ouvrir la coquille d'une moule par le côté opposé à sa charniere ; rien ne paroît alors plus distinctement, qu'une certaine partie noire, brunâtre & longuette, placée dans le milieu de la moule. On se fera une image assez ressemblante de la figure de cette partie, en concevant celle de la langue d'un animal. C'est cette partie qu'on peut appeller la jambe ou plutôt le bras de la moule, puisqu'elle se traîne, par son moyen, plutôt qu'elle ne marche. Quand la moule se prépare à changer de place, elle commence par entr'ouvrir sa coquille; ensuite on voit paroître sur ses bords le bout & la jambe, qu'elle allonge quelquefois jusqu'à un pouce de distance : il paroît que l'animal s'en fert alors pour reconnoître le terrein. Ensuite il replie l'extrémité de cette partie, qui est charnue & très-flexible, sur quelques corps, pour le saisir & s'y cramponer en quelque façon; de sorte qu'en se contractant, sa coquille est obligée d'avancer vers ce corps. Cette manœuvre n'imite pas mal celle d'un homme qui, étant couché sur le ventre, voudroit s'approcher de quelque endroit, en se servant seulement de son bras & de sa main pour saisir un point d'appui. Les moules ne profitent passouvent de la faculté qu'elles ont de se mouvoir; car elles sont toutes ordinairement attachées les unes aux autres, ou à d'autres corps par différens fils; & ce n'est que lorsque ces fils sont rompus, qu'elles ont recours à Leur bras.

On lit, dans les Mémoires de l'Académie, que Ma-Poupart avoit déja observé que les moules de riviere; étant couchées sur le plat de leurs coquilles, sont sortir, à leur volonté, un bras dont elles se servent pour creuser le sable sous elle, & par conséquent baisser doucement d'un côté; de sorte qu'elles se trouvent à la fin sur le tranchant de leur coquille. Après cela, elles avancent ce, même bras le plus qu'il est possible, & s'appuient ensuite sur son extrémité pour attirer leur coquille à elles, & se traîner ainsi dans une espece de rainure qu'elles tracent elles-mêmes dans le sable, & qui soutient la coquille des deux côtés-

Dans la moule de mer,, c'est de la racine du bras dont. nous avons parlé (lequel, dans les plus grosses moules, a environ six lignes de longueur, & deux lignes & demie ' de largeur), que partent un grand nombre de fils qui, étant fixés sur les corps voisins, tiennent la moule assujettie. Chacun de ces fils est gros à peu-près comme un cheveu, & long d'un à deux pouces. Ils sont attachés par leur extrémité sur des pierres, sur des fragmens de. coquille, & le plus souvent sur les coquilles des autres moules; delà vient que l'on trouve ordinairement de gros paquets de ces coquillages. Ces fils sont autant éloignés les uns des autres, que leur longueur & leur nombre le peuvent permettre : il y en a en tous sens collés sur les différens corps qui entourent la moule. M. de Réaumur assure en avoir quelquesois compté plus de cent cinquante employés à en fixer une seule : cessisse sont comme autant de petits câbles qui, tirant chacun deleur côté, tiennent, pour ainsi dire, la moule à l'ancre:

Mais de quelle adresse les moules se servent-elles pour s'attacher avec ses fils? Comment peuvent elles les coller par leur extrémité, qui est beaucoup plus grosse que le reste? Nous avons dit que la moule fait sortir de sa coquille entr'ouverte, une espece de bras qu'elle allonge par dégrés, & racourcit ensuite; c'est par ces allongemens & raccourcissemens réitérés, qu'elle peut donner à ce bras jusqu'à deux pouces de longueur, & qu'elle parvient enfin à s'attacher par des fils en différens endroits, plus ou moins éloignés. On voit par-là que la même partie est destinée à des fonctions fort différentes, puisqu'elle fert à la moule, tantôt de bras ou de jambes pour marcher, & tantôt de filiere pour filer. C'est dans l'Ouvrage de M. de Réaumur qu'il faut voir tous ces détails; entr'autres la description de la sente ou canal par ou passe la liqueur qui forme les fils, & dans lequel elle se fige ensuite, & prend de la consistance; c'est ce qui a fait dire à cet ingénieux Naturaliste, que le procédé des vers à soie, des chenilles & des ara gnés pour filer, ressemble à celui des Tireurs d'or; mais que le procédé des moules, au contraire, ressemble à celui des Ouyriers qui jettent les métaux en moule, On

On trouve, dans le Tom. II de l'Académ. de la Rothelle, un Mémoire de M. Mercier du Paty, Trésories de France, sur les bouchois à moules, especes de parcs sormés par des pieux avec des perches entrelacées, qui font une sorte de clayonnage solide, capable de résister aux efforts, & auquel les mouches s'attachent par gros paquets pour y déposer leur frai, s'y engraisser, y crois tre & y devenir plus saines & meilleures. Cet Académi. cien tâche de prouver, par des raisons & des expériences qui méritent d'être lues, que le mouvement progressif accordé à la moule par MM. Poupart, van-Heyde, de Réaumur, & quelques autres Auteurs célebres, n'a aucune réalisé. M. Mercier prétend que la moule ne file point le byssus qui l'attache aux corps voisins, puisqu'il maît & croit avec elle, comme une partie qui lui est essenzielle. " Les moules, dit notre Auteur, sont sédentaires a » nées pour un repos éternel, le même lieu les voit naître 20 & mourir. Elles portent en naissant des chaînes qu'elles » porteront toujours, & celles de leurs voilins servirone » encore pour les rendre plus fortes & plus indissolubles. » Mais ces chaînes n'ont rien de triste pour elles; leux » salut dépend de leur captivité même, leur byssus les nattache constamment aux pierres, aux bois, ou les mes aux autres; elles bravent ainsi les efforts des wents & des flots. Malheur aux moules que quelqu'ac-» cident détache; celles qui tombent dans la boue reste-» ront dans l'endroit de leur chûte, & y trouveront leur » perte... D'après cet exposé, il est constant que si le peuple moule, avec la liberté de forger & de rompre luimême ses liens, avoit encore celle de voyager, il fonderoit de nouvelles colonies, quand il se trouveroit trop gêné, ou dépourvu de nourriture. C'est au public éclairé à juger ce différend. Nous n'avons pu jusqu'ici trouver, l'occasion favorable de répéter les expériences de M. du Paty, qui dit encore que le drap marin qui enveloppe les coquillages, sert à l'accroissement de leurs coquilles, de la même maniere que le bois se forme de l'endurcissement de l'écorce, & les os de celui du périoste.

Il ne faut qu'environ un an pour peupler un bouchot; pourvu qu'on y laisse un dixieme de la famille, & même un peu plus, comme cing à six mille, pour peu qu'un

H. N. Tome IV.

parc ait été dégarni. Cette récolte se fait depuis le mois de Juillet jusqu'en Octobre; le tems du frai & le commencement des chaleurs en sont seulement exceptés.

La moule de mer se trouve abondamment & par bancs le long de nos côtes maritimes. Ce petit ver testacée a des ennemis; car outre qu'on s'en sert beaucoup en qualité d'appât pour prendre du poisson, M. de Réaumur a observe qu'il y a un petit coquillage de l'espece de ceux qu'on nomme en latin trochus (sabot, espece de limaçon à bouche applatie) qui en fait sa proie. Il s'attache pour cela à la coquille d'une moule, la perce d'un trou trèsrond, de la largeur d'une ligne, & y fait passer une espece de trompe, longue de cinq à six lignes, qu'il tourne en spirale, & avec laquelle il suce la moule. M. de Réaumur, qui a observé que les moules vuides étoient toujours au moins percés d'un trou, est persuadé que ces coquillages ne contribuent pas peu à détruire les moulieres. On rapporte qu'en quelques lieux du Brésil, on voit des moules si grosses, qu'étant séparées de leur coquille, elles pesent quelquefois jusqu'à huit onces chacune, & que les coquilles de ces grosses moules sont d'une grande beauté. Il y a des pinnes marines qui sont

Lister dit que chez quelques Habitans de Lancastre en Angleterre, le principal usage des moules est pour sumer les terres voisines de la mer, d'où on les tire par charretées. M. Linnæus dit que le territoire de la Province de Helsingie en Suede, est en grande partie composé des mêmes coquillages : il ajoute que les Flamands mangent des moules, aussi-bien que les Anglois (il austoit pu y joindre les François), mais que les Suédois

des especes de moules, & qui les surpassent beaucoup en

poids & en grandeur : voyez Pinne MARINE.

n'en mangent point.

Les moules de mer sont les plus estimées: elles sont; en esset, d'un bien meilleur goût, & plus saines que celles de riviere ou d'étang. On doit choisir les moules tendres, délicates, & bien nourries. Leur chair lâche le ventre, sournit peu de bonne nourriture, & ne convient qu'à ceux qui ont un hon estomac, encore saut-il en user modérément; car elles se digerent dissicilement, & produisent des humeurs visqueuses; elles passent même

pour exciter la sievre, & pour causer des obstructions dans le bas ventre. Le Docteur Mæhring, dans le VII Vol. des Ephém. d'Allem. ann. 1744, p. 115, rapporte plusieurs Observations qui prouvent que les moules sont sujettes à devenir vénimeuses par les maladies qui leur arrivent & qui les rendent très-dangereuses dans l'usage. Quelques personnes ont été attaquées d'anxiérés, de convulsions, accompagnées d'éruptions cutanées: les remedes, en pareil cas, sont les vomitifs & les antidotes. On prétend que les écailles des moules étant calcinées & pulvérisées, sont un excellent diurétique. Je les croirois plutôt absorbantes. Les Maréchaux emploient contre les taies & les onglets qui naissent sur les yeux de chevaux, cette poudre en guise de collyre sec, aville sous dans lours reques

qu'ils soufflent dans leurs yeux.

La moule de riviere ou d'étang est fort différente de celle de mer : on en distingue deux especes; la premiere renserme celle dont la charniere est garnie de fort grosses dents; la seconde comprend celle dont la charniere paroît lisse, tant les dents en sont petites. La moule, d'eau douce est hermaphrodite, & se multiplie indépendamment d'un autre animal de son espece. M. Merry est l'Auteur de cette découverre : il dit aussi que la coquille de la moule de riviere s'entr'ouvre par le moyen d'un puissant ressort, & se ferme par la contraction de deux fons muscles. Ce poisson nâge dans l'eau, & parost quelquefois sur la surface : il rampe plus communément dans la vase, sur laquelle il reste presque toujours en repos. Les parries de la génération de cet animal, sont deux ovaires & deux vésicules séminales; chaque ovaire & chaque vésicule a son canal propre. C'est par ces quatre canaux que les œufs & la semence de la moule se rendent dans l'anus, où ces deux principes s'unissent ensemble en sortant; ce qui suffit pour la génération. Au reste, il est à remarquer que les ovaires de la moule ne se vuident de leurs œufs qu'au printems, & ne s'en remplissent qu'en automne; de-là vient qu'on les trouve toujours vuides en été, & pleins d'œufs en hyver. Dans voyez les Mémoires de l'Académie des Sciences, année 1710, pag. 408. Pour la maniere de filer & de marcher

de cet animal, voyez l'Ann. 1706, pag. 60 de la même Académie.

Schelammer dit, dans les Ephém. des Cur. de la nat. Déc. 11, ann. 1687, qu'en Allemagne les moules sont fort abondantes dans les sleuves, & ressemblent à celles de la mer, par la grosseur & par la figure, mais qu'elles

ne sont pas si bonnes à manger.

La moule d'étang est toujours plus grande que celle de riviere; mais c'est néanmoins le même animal. Son mouvement la porte à faire des traînées dans le sable & dans le limon, & à s'y enfoncer de deux ou trois pieds: elle fait sortir une grande plaque ou langue, & ouvre ses deux battans de même que la moule de riviere. On remarque que les moules d'étang sont plus solitaires que celles de riviere.

Plusieurs des moules fluviatiles donnent d'assez belles perles; telles sont les moules d'Ecosse, de Baviere, de

la Valogne en Lorraine, & de Saint-Savinien.

MOULES PÉTRIFIÉES ou MUSCULITES, mytulites, ce sont des moules de mer devenues sossiles, souvent pétrifiées, quelquesois minéralisées; communément on n'a que le noyau formé dans la coquille.

MOUPHETTE ou POUSSE. Voyez au mot Exha-LAISONS SOUTERREINES, & à la fin du mot Pyrites.

MOURINGOU. Voyez à l'article Ben.

MOURON: nom qu'on donne en Normandie à la

SALAMANDRE. Voyez ce mot.

MOURON, anagallis, petite plante fort connue, & dont on distingue plusieurs especes: nous ne parlerons ici que du mouron mâle, du mouron semelle & du mouron d'eau.

Lie Mouron male ou a fleurs rouges, anagallis mas, a une racine simple & sibrée; ses tiges sont tendres & couchées sur terre: ses seuilles sont petites, arrondies, opposées le long des tiges, deux à deux, quelquesois trois à trois, assez semblables à celles de la morgeline. Ses sleurs sont à rosette à cinq quartiers & rougeâtre; il leur succede de petits sruits sphériques, membraneux, qui s'ouvrent transversalement par la maturité en deux parties, remplies de petites graines anguleuses & brunâtres. Le Mouron femelle ou à fleurs bleues, ence gallis fæmina, ne differe du précédent, que par la seur

bleuâtre, & qui est quelquefois blanche.

L'un & l'autre mouron croissent dans les champs, dans les jardins & les vignobles; toute la plante a une saveur d'herbe un peu austere : elle est céphalique, vulnéraire & sudorissque; son suc convient dans la peste, & pour le crachement purulent : sa décoction mondisse les ulceres, & est bonne contre la morsure des chiens

enragés.

MOURON D'EAU, anagallis aquatica: plante qui croît aux lieux aquatiques & marécageux. Sa racine est sibrée, blanche & vivace: elle pousse des tiges hautes d'un pied, grêles, rondes, dures, revêtues de petites seuilles: il part de la racine d'autres seuilles vertes, pâles & dentelées en leurs bords. Les sleurs sont blanches, sormées en godet découpé en rosette; il leur succede des tapsules ovales, qui renserment dans une seule loge plusieurs semences menues & roussatres.

Cette plante fleurit en Juin, & ses graines sont mûres en Septembre : on peut manger ses feuilles en salade : en Médecine elle est estimée antiscorbutique, vulnéraire

& apéritive.

MOURON DES PETITS OISEAUX. Voyez

Morgeline.

MOUS ou MOUX ou MOLLUSQUES, mollia: nom que l'on donne à des vers-insectes qui, étant écorchés, n'offrenț à la vue qu'une chair molle, quoiqu'ils contiennent en dedans une matiere qui leur tient lieu de sang: tels sont les polypes, la seche, le calmar, le lie-

vre marin : voyez ces mots.

Des Naturalistes ne regardent les mollusques que comme des especes de vers marins, qu'on appelle improprement imparsaits, se sondant sur ce qu'ils sont, diton, destitués de têtes, d'oreilles, de nez, d'yeux, des pieds & de poumons: mais l'expérience est contraire; s'ils n'ent pas toutes ces parties à la fois, ils ont au moins des équivalents. Parmi les mollusques les plus étranges, disent-ils, il y en a de nuds avec des bras, & qui vont & viennent dans l'Océan; il y a des mollusques qui portent leur maison, ce sont des testacées; en-

son ils comprennent parmi ce genre d'animaux, la belemnite, le litophyte, le tathya, la néréide ou l'animal du Tubipore, la méduse, la mentula ou priape de mer, l'holoturie, & quantité d'autres animaux qu'on ne con-

noît pas encore bien.

MOUSSE, muscus : ce genre de plante est fort étendu, & l'on n'a pas encore bien décidé ce qui est espece & variété dans la plupart des mousses. Ces plantes, dit M. Adanson, approchent beaucoup de la famille des pins, sur-tout par la sorme & la disposition de leurs feuilles, & par les cones des fleurs femelles de la plupart. Les mousses sont ordinairement ramassées en gazon ou en touffes, & rampent souvent en s'étendant comme un tapis sur la terre, sur les pierres ou sur le bois : on en connoît qui ont moins de quatre lignes de hauteur, d'autres ont jusqu'à cinq à six pieds. Toutes petites que soient ces plantes, la plupart sont vivaces, toujours vertes, & repoussent autant à leur extrémité supérieure qu'elles perdent par la pourriture à l'extrémité inférieure. Elles végetent lentement, & leur fructification ne s'accomplit guere que dans l'espace de quatre à six mois. Les mousses, quoique desséchés depuis plusieurs années, ont la propriété de reverdir de nouveau lorsqu'on les humecte. Aussi aiment-elles les lieux frais, humides & à l'abri du soleil. Leurs racines sont menues, fibreuses, rameuses, mais courtes & ramassées. Les seuilles sont alternes, ou opposées, ou verticillées, plus ou moins entieres, la plupart triangulaires, un peu concaves, assez serrées, communément imbriquées & se touchant les unes aux autres. Les fleurs mâles sont séparées des fleurs femelles, & quelquefois sur des pieds différents : ce ne sont que des étamines & des capsules, ou des cônes formées de feuilles rapprochées, & souvent ouvertes en étoiles. Les fleuts femelles sont toujours au dessous des seurs mâles lorsqu'elles sont sur le même pied. La poussière sécondante & les graines consistent en globules sphériques, & jaunes dans les unes & ovoïdes dans les autres. Les graines des mousses ont été découvertes en 1719 & 1741 par Dillen. M. Linnæus les a aussi observées.

En général les mousses sont sans saveur : celles qui

troissent dans l'eau, étant mises au seu rougissent & se reduisent en cendre sans prendre ni communiquer aucune flamme (excepté la poudre des étamines du lycopodium). La plupart des mousses sont purgatives, vermifuges & sudorifiques. Aux Indes on regarde l'espece lycopodium appellée sana pouel dans l'Hors. malabar. vol. 11, T. 14. comme un excellent aphrodisiaque, & cette: plante est célébrée dans toutes les fêtes où l'amour préside. Les habitans du Nord font de bons coussins & des sommiers avec la grande espece de mousse appellée. sphagnon par Dillen, T. 32. f. 1. 2, & ils emploient la mousse fontinalis du même Auteur dans leurs foyers pour empêcher les incendies, fondés sur ce que cette plante ne prend ni ne communique la flamme. Toutes les mousses bien sechées sont d'un usage merveilleux pour conserver séchement les corps susceptibles d'humidité, & pour entretenir long-tems de jeunes plantes dans leur humidité sans les exposer à la pourriture, lorsqu'on veut les transporter fort loin. On se sert de la mousse commune pour embaucher les oiseaux morts, &c.

Maintenant nous nous contenterons de parler des mousses qui méritent le plus d'être connues, soit par leur

usage, soit par leur singularité.

La Mousse terrestre ordinaire, mustus terrestris vulgation, est la plus commune de toutes les mousses, tout le monde la connoît : c'est une plante rampante, une espece de lichen, qui couvre les terres maigres, stériles, humides, & qui se trouve dans les bois, dans les forêts, & sur les pierres dans les déserts. Ses seuilles sont longues, menues comme des cheveux bien sins, molles, vertes, & quelquesois jaunâtres, attachées comme la barbe d'une plume sur une côte.

Cette sorte de mousse est astringente, propre pour arrêter les hémorrhagies, étant appliquée dessus; c'est un secret, dit J. Bauhin, que les Empiriques ont appris des ours qui, étant blessés, arrêtent le sang de leurs plaies en se roulant dessus. Les Constructeurs de navires sont aussi usage de cette mousse pour calsater leurs vaisseaux. Le même J. Bauhin assure qu'on peut détruire cette plante qui insecte les jardins & les prés humides,

dont elle étouffe l'herbe, en répandant dessus au mois de Mars de la cendre qui aura servi à passer la lessive.

La Mousse rampante a massue ou mousse des BOIS, appellée PIED ou PATTE DE LOUP, lycopodium, croît dans les forêts sablonneuses du Nord, dans les lieux les plus écartés & les plus inaccessibles, entre les pierres & les rochers maritimes, même dans certains bois auzour de Paris: elle pousse une tige fort longue qui rampe sur terre au loin & au large, s'y enracinant d'espace en espace par de longues fibres. Ses branches ou fléaux qui se subdivisent considérablement, sont garnis d'un grand nombre de petites seuilles très-étroites, rudes & toujours vertes ; de ces fléaux il s'éleve des pédicules grêles. arrondis, représantant chacun vers sa sommité une donble massue, molle, jaune, & qui étant mûre, répand quand on la touche, une poussiere semblable à de la sleur de soufre, & qui est très facile à s'enflammer : c'est ce que l'on appelle soufre végétal, sulphur vegerabile. Elle pousse ses chatons en Juin, & c'est dans les mois de Juillet, d'Août & de Septembre qu'on y peut re-cueillir cette poudre subtile, jaune, qui ne se sond pas à l'eau même bouillante, mais qui étant jettée sur la flamme d'une bougie, prend seu tout d'un-coup, brûle comme une résine pulvérisée, détonne & fulmine comme la poudre à canon; on s'en sert en Moscovie & en Perse dans les seux d'artifice.

La décoction de cette plante est très-diurétique, & est un bon topique contre la goutte chaude; mise en poudre & délayée dans du vin rouge, elle arrête la diarrhée, la dyssenterie, affermit les dents, & guérit le scorbut. La substance pulvérulente dont nous venons de parler, est estimée bonne contre l'épilepsie & les coliques venteuses des enfants. Les Polonois & les Suédois s'en servent communément contre une maladie endémique des cheveux appellée plica, aussi l'appellent-ils plicaria.

La poudre de pied de loup est usitée en Allemagne comme l'est ici la poudre de réglisse pour durcir les

bols.

La Mousse d'Arbre ou Usnée commune, muscus erboreus, est une espece de lichen, dont les seuilles font découpées menu comme des poils, blanchâtres, molles; elle naît dans les crevasses & sur les écorces de plusieurs arbres, comme sur le chêne, sur le peuplier, sur l'orme, sur le bouleau, le pommier, le poirier, le pin, le sapin, le picea, le cedre & sur le larix ou méleze. La plus estimée est celle que l'on ramasse sur le cedre: elle est fortastringente, prise en décoction, elle arrête le vomissement, le cours de ventre & les hémorphagies: les Parsumeurs sont avec cette mousse pulvérifée le corps de leur poudre de Chypre. Cette plante, feusse parasse nuit singulièrement aux arbres: voyez ce que nous en avons dit au mot Arbre, T. I. p. 224.

La Mousse membraneuse ou Nostoch des Allemands ou Mousse fugitive, nostoch, est encore une espece de lichen ou de mousse membraneuse, un peu onctueuse, comme une espece de gelée flottante, & presque toujours entortilée, de couleur verte pâle, un peu transparente, sans saveur, qui croît & s'étend beaucoup le long des chemins & dans les prés: on en trouve partout aux environs de Paris sur la terre sablonneuse, lorsqu'elle s'étend, elle ressemble un peu à la mousse à seuille de laitue, & se rompt assez facilement: elle ne paroît qu'entre l'équinoxe du printems & celui de l'automne.

M. Magnol dit que cette plante naît immédiatement après une grande pluie fur les bords herbus des champs principalement de ceux qui sont opposés au soleil levant mais qu'elle se seche bien vîte, alors elle s'affaisse, voilà pourquoi on l'appelle fugirive: elle se dissout presqu'entièrement dans l'eau, & se corrompt en peu de tems. Ce qu'il y a de plus remarquable dans cette production, est son origine qui paroît instantanée, & en comparaison de laquelle la naissance des champignons est très-tardive. Lorsqu'on se promene en été dans un jardin, où il n'y avoit pas le moindre vestige de ce singulier végétal, s'il vient à pleuvoir, & qu'une heure après on retourne dans le même endroit du jardin, il y en aura une quantité prodigieuse.

Les Alchymistes à qui nous devons la connoissance du mossoch, en racontent des choses merveilleuses, la décorant de noms célestes, & la regardant comme le principe de la racine de toute la nature végétale: leurs écrits 154

sont à ce sujet remplis de fables & d'obscurités. Le nostoch est le cœli-folium de Paracelse & la fleur du ciel,

flos cæli de plusieurs Auteurs.

Des Botanistes l'appellent usnée plante, usneaplantarum. M. Magnoi, Professeur à Monspellier, a été le prémier qui l'ait rangée parmi les plantes : M. Tournefort en a fait de même. Mais M. de Réaumur est celui qui à découvert sa véritable nature: ce Naturaliste dit que quand le nostoch a été seché de maniere à perdre sa couleur & même à échapper à la vue, une nouvelle pluie le réproduit de nouveau & le rend visible. Ainsi ce petit végétal le transforme successivement, toujours disposé néanmoins à jouer le même rôle. M. Geofroi le jeune, dans les Mem. de l'Acad. des Sciences, ann. 1708, prétend avoir fait connoître plus évidemment que personne la végétation des principes qu'on retire du nostoch & ses usages. Il assure avoir trouvé à cette plante des racines, & on en a même donné la description. Cependant M. de Réaumur a toujours soutenu qu'elle n'en avoit point. Il a remarqué dans de certains tems sur la surface de quelques-unes de ces plantes quantité de petites graines qu'il croit être celles de cette plante, & il les a semées dans des vases particuliers; les grains ont germé, mais il n'y a jamais observé aucunes racines. Les jeunes feuilles sorment toute la plante. Or, s'il est vrai que le nostoch n'ait point de racines, il faut nécessairement qu'il croisse à-peu-prés comme quantité de plantes marines, qui n'ont pas non plus de racines, & qui attirent par la surface de leur pellicule l'humidité dont elles se nourrissent. Aussi le nostoch ne croît-il que lorsqu'il s'est rempli d'eau, alors il grandit un peu chaque fois; & M. de Réaumur assure que sa croissance dure au moins une année. M. Geofroi a écrit d'après un Médecin Suisse, que l'eau distillée du nostoch, à la seule chaleur du soleil, prise intérieurement, calme les douleurs, & qu'elle guérit les ulceres les plus rebelles, même les cancers & les fistules, si l'on en imbibe des linges ou des slanelles, & qu'on les applique sur ces maux. Sa poudre à la dose de deux ou trois grains produit les mêmes effets, les paysans en Allemagne s'en servent pour faire croître leurs cheveux. Voy. les Mém. de l'Acad. 1708. A l'égard de lamousse d'Astracan, voyez Bux Baumia.
MOUSSE MARINE ou DEROCHER ou BRION.
Voyez au mot CORALLINE.

MOUSSES PÉTRIFIÉES: on ne trouve que des mousses empreintes sur les pierres sissiles, argilleuses ou khisteuses, quelquesois elles ne sont qu'incrustées.

MOUSSERON. Voyez au mot Champignon.

MOUSTILLE, est une espece de belette très-sauvage, qui ne vit qu'à la campagne, & dont la peau entre dans

le commerce de la pelleterie. Voyez BELETTE.

MOUSTIQUE: espece de mouche qui se trouve le long des rives de la mer dans les Isles Antilles: quoiqu'elle ne soit pas plus grosse qu'une petite pointe d'épingle, elle pique encore plus vivement que ne sont les maringouins, & sans s'annoncer par un bourdonnement comme ceux-ci. Elle laisse une marque purpurine sur la peau: il n'est pas possible dans ces contrées de s'arrêter sur le bord du rivage le soir ou le matin, sans être cruellement tourmenté de ces insectes. Ces moustiques se retirent la nuit: on en trouve aussi à la Louisiane, & l'on peut dire que cet insecte ainsi que le maringouin se sont tellement multipliés en Amérique, que c'est un des stéaux dans nos Isles. Voy. MARINGOUIN.

MOUTARDE, sinapi. Plante dont on distingue deux

especes principales par l'usage que l'on en fait.

La GRANDE MOUTARDE CULTIVÉE ou le SENEVÉ OR-DINAIRE, sinapi rapi folio, croît fréquemment sur le bord des fossés, parmi les pierres & dans les terres nouvellement remuées: on la cultive aussi dans les champs & les jardins. Sa racine est ligneuse, blanche, sibreuse, & annuelle: elle poussé à la hauteur de quatre ou cinq pieds une tige moëlleuse, un peu velue & rameuse; ses feuilles ressemblent assez à celles de la rave: ses fleurs sont petites, jaunes & disposées en croix: elles paroissent en Juin: lorsqu'elles sont tombées, il leur succede des siliques assez courtes, anguleuses, remplies de semences arrondies, roussâtres, noirâtres, & d'un goût âcre & piquant. Cette graine est sur-tout d'usage en cuisine & en Médecine, ainsi que la suivante.

en Médecine, ainsi que la suivante.

La MOUTARDE BLANCHE ou le SENEVÉ BLANC, se sapi album aut apii folio, croît naturellement dans les

M·O U

champs parmi les bleds: on la cultive aussi. Sa racine est simple & fibreuse: elle pousse une tige haute d'un pied & demi, rameuse, velue, vuide; ses feuilles sont laciniées & velues. Ses fleurs qui paroissent en Mai & Juin, sont d'une odeur agréable, & ne différent de celles de l'espece précédente, qu'en ce qu'elles sont portées sur des pédicules plus longs : elles sont succédées par des siliques velues, qui sont terminées par une longue pointe vuide, remplies de semences arrondies, blanchâtres ou toussâtres & âcres : elles sont mûres en Juillet & Août.

La semence de la premiere espece est plus mordicante: elle est stomacale, antiscorbutique, propre pour les pâles couleurs & les affections soporeuses : on l'emploie intérieurement & extérieurement : on la prépare pour relever le goût des viandes en la mêlant avec du moust à demi-épaissi, ou avec un peu de farine & de vinaigre; & l'on en forme, par le moyen d'une meule, une espece de pâte liquide âcre & piquante, qu'on sert sur les tables pour manger avec la viande, & qu'on emploie dans plusieurs sauces. La meilleure se fait à Dijon & à Angers ; si l'on ne mêloit pas dans celle de Paris de la graine

blanche de moutarde, elle seroit aussi bonne.

La moutarde, préparée comme nous venons de le dire, convient aux vieillards: elle facilite la digestion, mais elle échausse beaucoup. Si on se contente de la slairer dans les accès de vapeurs, elle soulage aussi-tôt: elle réveille aussi les léthargiques. Sa semence est un masticatoire & sternutatoire des plus efficaces dans l'apoplexie: elle est excellente contre le scorbut. On fait avec la moutarde des cataplasmes caustiques, mais dont on affoiblit l'effet à volonté. Ces cataplasmes sont employés dans la goutte sciatique, & pour faire suppurer les tumeurs squirrheuses. Il est mention de la moutarde sauvage, sous le nom de iblaspi. Voyez ce moi.

MOUTON, vervex, agneau mâle que l'on à coupé pour le faire engraisser plus facilement, & pour en rendre la chair plus tendre Vayez BÉLIER. Nous avons dit aux mots Alpagne, Pacos & Glama, que les moutons du Pérou, dont on se sert dans le pays pour voiturer, soit du minerai aux fonderies, soit des fardeaux d'une ville à l'autre, sont des animaux d'un genre différent: voyez

GLAMA, &c.

MOU MUG 157

MOUTON MARIN, aries piscis, est une sorte de poisson qu'on appelle ains, parce qu'il est d'une couleur blanche & qu'il a des especes de crêtes ou cornes recourbées comme celle du bélier.

MOUTONS. Dans le Bresil on a donné ce no mà un oiseau exquis, de la grandeur du paon, dont le plumage est noir & jaune, & qui a une sort belle huppe sur la tête.

MOXA DES CHINOIS, artemisia Chinensis cujus mollugo moxa dicitur. Voyez à la fin de l'article Co-TONNIER.

MOZAN, petit fruit de la grosseur d'un pois, rouge d'abord, ensuite noir lorsqu'il est mûr, d'un goût plus agréable que nos groseilles. Les habitans de la montagne du Pic de Ténérisse en expriment une espece de suc mielleux, dont ils sont usage dans le slux de ventre.

MUFLE DE VEAU, antirrhinum. Plante qui croît dans les champs aux lieux sablonneux, incultes, & dans les vignobles. Sa racine est ligneuse & blanche; ses tiges sont hautes d'un pied & demi, mouëlleuses; ses seuilles sont semblables à celles du giroslier jaune: ses sleurs sont en épis assez longs, de couleur de chair, représentant par un bout le musle d'un veau: à cette sleur succède un fruit ressemblant à la tête d'un chien ou plutoit à celle d'un cochon, & qui contient des semences menues & noires.

La racine de cette plante est bonne pour adoucir les fluxions qui tombent sur les yeux. Quelques personnes en portent sur elles pour se préserver de la contagion. Tout le monde sent ce que l'on doit penser d'un sembla-

ble préservatif.

MUGE, mugil est le nom qu'on donne à certains poissons qui, au rapport de Rondelet, se prennent dans la mer, les étangs & les rivieres. Ils ne different pas de figure, mais de substance & de goût. Les muges détang sont plus gras, ceux de mer sont de meilleur goût, parce qu'il y a toujours plus de bourbe dans les étangs que dans la mer. On sale les muges, & ils se gardent assez long tems. Le même Auteur parle de six especes de muges de mer; savoir le cabot ou mulet. Voyage mot. Le same, le chalue, le maxon, le muge noir &

MUG 158 le muge volant. Ray ajoute à ces especes le curema de

Brésil, le parati, le masela, le muge de la Jamaique.

Le muge tant de mer que de riviere, a ordinairement la tête grosse, le museau gros & court, le corps oblong couvert d'écailles. On trouve dans sa tête une pierre qu'on appelle sphondile, parce qu'elle est entourée de pointes. Ce poisson est commun dans la Méditerranée; il nage d'une vîtesse si extrême que les Pêcheurs l'attrapent difficilement : son estornac étant desséché & mis en poudre, est propre pour arrêter le vomissement & pour fortifier l'estomac. On regarde la pierre qui se trouve dans sa tête comme apéritive. Les œufs de ce poisson servent à faire la boutarque qu'on mange en Halie & en Languedoc avec de l'huile & du citron, les jours maigres. Il s'en fait aussi beaucoup à Tunis, en Barbarie & à Martegue en Provence. Voici la maniere de préparer la boutarque: on prend tous les œufs du mulet, on les met dans un plat & on les saupoudre de sel. On les couvre pendant quatre ou cinq heures afin que le sel y pénétre, après quoi on les met en presse entre deux planches. On les lave & on les fait sécher au soleil pendant quinze jours, ou on les fume.

Le muge noir est très-rare dans nos mers : il est couvert d'écailles: il ressemble assez au muge ordinaire: sa couleur est noire; il a aussi des traits noirs depuis les ouies jusqu'à la queue. Sa machoire est fort avancée & couverte, ce qui fait qu'il peut beaucoup ouvrir la bou-

che, il est garni de sept aiguillons au dos.

Le muge de riviere, qu'on nomme du côté de Stras= bourg schnot-fisch, a la chair molle & grasse: il est long d'un pied ou environ, d'un verd argenté: ses écailles sont fines & remplies de points; il pese à peine une livre.

Le muge volant ou poisson volant, qu'on nomme faucon de mer à Agde, ressemble en tout au same; sa bouche est petite, ses yeux sont grands & ronds, son dos & sa tête sont larges; il a de grandes écailles, & des ailes larges, attachées aux ouies, qui vont presque jusqu'à la queue; les nageoires du ventre très-basses; sa queue finit en deux nageoires: sa chair est d'assez bon goût & de bon suc.

Tous les muges sont de l'ordre des poissons à nageoires épineuses, à l'exception du muge volant qui est à

nageoires molles. Voyez Poisson Volant.

Le mage de mer, appellé mulet, est la premiere espece de muge; il a la tête plus large, plus grosse & plus courte que les autres especes; il a quatre ouies de chaque côté; l'ouverture de la bouche grande, sans dents; le dos large & noirâtre; le ventre blanc; la toile du ventre blanche. Il fraie, en Décembre, dans les étangs qui communiquent aux embouchures des rivieres, & il y passe volontiers l'hyver entier: il est meilleur au printems, sur-tout près de Cette en Languedoc: près de Venise il ne vaut rien. Le mulet de mer est de bon goût, mais celui d'étang est plus gras & plus savoureux. Les mulets de l'Isle de Tabago sont d'un goût admirable; on les prend à l'hameçon ou dans des paniers d'osier. Les œuss du mulet pourroient être employés, comme ceux de l'esturgeon, à faire du caviar.

MUGUET ou LIS DES VALLEES, lilium convallium, plante fort agréable, qui vient dans les vallées, dans les haies, dans les buissons, à l'ombre & parmi les arbrisseaux aux lieux humides: sa racine est menue, sibrée & rampante: elle pousse deux ou trois seuilles, oblongues, assez larges, vertes, douces au toucher & luisantes: du milieu de ces seuilles s'éleve une tige haute d'un demi-pied, grêle, anguleuse & nue, de laquelle jusqu'au sommet, naissent un grand nombre de sleurs par intervalle, presque toujours tournées d'un même côté, inclinées, slottantes, blanches, d'une seule piece, en cloche, d'une odeur très-suave & pénétrante: il leur succéde des baies arrondies, rougeâtres, remplies de pulpe & de graines ameres presque aussi dures que la

corne.

Quoique ces sleurs soient très-suaves, Ettmuler prétend néanmoins qu'on n'en peut tirer aucune huile essentielle: desséchées, & prises en poudre par le nez, elles excitent un grand éternuement; aussi ces sleurs tiennentelles un rang distingué entre les céphaliques & les remédes pour les ners; elles sont utiles dans l'apoplexie, & dans toutes les especes de mouvements convulsifs. En quelques endroits de l'Allemagne on mêle des sleurs de 66 MUG MUE

muguet, qu'on a desséchées pendant l'été, avec le raisin, & on en prépare un vin dont on se sert pour toutes les maladies auxquelles l'eau & l'esprit de ces seurs sont propres.

Il y a d'autres especes de muguet; l'une dont les sleurs sont très grandes; l'autre dont la sleur est incarnate. On appelle aussi petit muguet le caillelait, mais impropre-

ment, car le véritable petit muguet est le suivant.

MUGUET DES BOIS, ou PETIT MUGUET, ou HéPATIQUE DES BOIS, ou GRATERON, asperula odorata,
aut hepatica stellaris. Toute cette plante qui vient aux
lieux montagneux dans les bois, répand une odeur douce & agréable: ses tiges sont grêles, quarrées, noueuses & hautes de dix pouces; ses seuilles sont assez semblables à celles du grateron ordinaire: elles naissent au
nombre de six ou sept au tour de chaque nœud, disposées en étoiles. Ses sleurs naissent aux sommités des rameaux; elles sont d'une seule piece, en cloche, ouvertes, partagées en quatre parties, blanches, & d'une
douce odeur: il leur succéde des fruits secs, qui contienment chacun deux petites semences collées ensemble.

Cette plante est fort utile dans toutes les especes d'obltructions naissantes: elle est vulnéraire & astringente : on confit les sleurs pour s'en servir contre l'épilepsie, pour réjouir le cœur & pour les régles des semmes.

MULATRE. Voyez au mot METIS.

MULET & MULE, mulus, espece de monstre quadrupede, engendré par un cheval & une ânesse, ou par un onagre (âne sauvage) & une jument. Les Anciens nommoient hinnuli les animaux engendrés d'un cheval & d'une ânesse, parce qu'ils hennissent comme le cheval; & les autres, muli, parce qu'ils braient comme l'âne: ils appelloient aussi les premiers, bardi, nom que les Muletiers donnent encore à leurs' mulets.

On dit que le mulet n'est pas une espece certaine & constante qui puisse se reproduire, mais plutôt une espece batarde. Le mulet provenu d'un âne & d'une cavalle, ressemble beaucoup à l'âne par la forme du corps, la longueur des oreilles & la briéveté de la crinière; mais il ressemble plus à la cavalle par la grandeur. Comme l'âne;

l'ane, il a une queue longue qui n'a de crins qu'à son extrémité: sa couleur la plus ordinaire est noire ou d'un brun noir. Il a, comme l'âne, sur le dos, une croix d'une couleur plus soncée. En général l'alture, la sorme, les inclinations & les autres qualités de mulet tiennent plus du pere que de la mere.

En Tartarie on trouve des mulets sauvages qui ne ressemblent point aux mulets domestiques: ils ne peuvent s'accoutumer à porter des fardeaux. Les Tartares sont beaucoup d'usage de la chair de ces animaux: ils l'ai-

ment autant que celle de sanglier.

Il est très-rare que le mulet & la mule engendrent ... quo ¡qu'ils soient fort chauds & ardents pour l'accouple. men t: cependant Aristote dit (Hist. Anim. Lib. c. 23) qu'il y avoit de son tems en Syrie, des mulets provenus du cheval avec l'ânesse, qui tous engendroient leurs semblables, & par conséquent formoient une espece bien distincte, suivant les principes reçus. Un fait aussi notoire & rapporté par un Philosophe très digne de foi, prouve que l'espece de mulets dont il est question, sont des animaux spécifiquement séconds en eux-mêmes & dans leur postérité. Voici un autre fait qui confirme la citation du Naturaliste cité: on vit en 1703 une mule à Palerme, en Sicile, qui à l'âge de trois ans engendra un poulain; elle le nourrit de son lait, dont elle eut une assez grande abondance. Voy. le Journ. de Trév. Octobre 1703, p. 82, ainst que la Description Anatomique de cette sorte d'animaux, faite par Blassus & Stenon.

Columelle prétend qu'il ne faut pas souffrir que ces animaux s'accouplent, parce qu'après l'accouplement ils deviennent vicieux, capricieux, fantasques, malins & sujets à ruer. Les mulets sont quelquesois sujets à s'épouvanter à l'aspect des objets qui leur paroissent extraordinaires, & alors il y a du danger à les mener: aussi fait-on beaucoup de cas de ceux qui ne sont point ombrageux: il y en a qui ne veulent obéir qu'à leur ma ître ou à celui qui a coutume de les gouverner. Les mulets vivent souvent plus de trente ans; ils sont fort sains & très-rusés, pleins de mémoire, & participent communément aux qualités des animaux de qui ils viennent, c'est à dire, qu'ils ont la sorce des chevaux & la dureté H. N. Tome IV.

des ânes: ils semblent nés pour porter docilement & long-tems de gros fardeaux; ils ne bronchent point. En Espagne on ne connoît guere que les attelages de mulets, même aux carrosses. Ils servent dans les montagnes; ils passent aussi hardiment qu'adroitement sur les bords des précipices: les Marchands forains & les Meûniers s'en servent utilement pour transporter leurs marchandises dans les pays de montagnes; on leur fait même labourer la terre & battre les bleds dans les champs. En Auvergne ils tiennent lieu de bœuss & de chevaux, qui y sont rares.

L'Auvergne, le Poitou & le Mirebalais nous fourmis. sent beaucoup de mulets; les meilleurs sont ceux qui proviennent d'un âne & d'une jument. Il faut que l'éta-Ion ait passé trois ans, & qu'il n'en ait pas plus de dix: on estime celui dont la couleur est d'un noir simple ou mouchetée de rouge tirant sur le vif, & le gris argenté: le gris de souris doit être rejetté; les juments ne doivent pas avoir dix ans, & l'on doit aussi assortir leur poil à celui de l'étalon pour en tirer de beaux mulets noirs. Les ânes étalons deviennent si furieux à la vue de la cavalle qu'on veut leur faire saillir, qu'il faut les tenir toujours muselés de peur qu'ils n'estropient les Appareilleurs. C'est ordinairement depuis la mi-Mars jusqu'à la mi-Juin qu'on donne l'âne aux juments, afin qu'étant à terme au bout d'onze à douze mois, & même treize, les mulets naissent dans un tems où les herbages soient abondants, gras & bons. Les juments couvertes par un âne ne peuvent allaiter leurs poulins que six mois, à cause de la douleur qu'elles ressentent aux mammelles après ce tems-là : c'est pourquoi il faut les sévrer à cet âge, ou leur faire tirer une autre jument.

Comme les mulets sont plus sorts que les mules, on les estime davantage pour le travail & pour les longs voyages, mais pour la monture, on présere les mules. Un bon mulet doit avoir les jambes rondes & un peu grosses; il saut qu'il soit court de corps, serme, gras, & qu'il ait la croupe pendante du côté de la queue; la mule au contraire doit avoir les pieds petits & les jambes seches, la croupe pleine & large, le poitrail large, le col long & voûté, & la tête seche & petite. On con-

noît aux dents l'âge des mulets & des mules, comme dans les chevaux. Bien des gens jugent de la hauteur qu'ils auront par celle de Jeurs jambes qui à l'âge de trois mois ont pris toute leur croissance, & qui pour lors sont, dit-on, la moitié de la hauteur du mulet. Les mulets ne ruent que du derrière. On ne les doit faire servir qu'à cinq ans; d'ailleurs leur nourriture & leur gouvernement est le même que pour les chevaux. Ils s'engraissent par la boisson, & aiment, ainsi que les ânes, à se rouler pour se délasser. Quoique ce soit un animal aussi commun dans tous les pays chauds, qu'il est rare dans les pays froids, cependant il soutient assez bien l'hyver, & même mieux que l'âne.

Les parties du mulet dont on fait usage en Médecine, sont l'ongle, l'urine & la siente. L'ongle du mulet, pris intérieurement depuis douze grains jusqu'à deux scrupules, est propre pour arrêter les regles trop abondantes, & toutes les especes de slux; on en fait aussi des sumigations. L'urine avec son sédiment, guérit les cors des pieds, & soulage la goutte: on s'ensert en somentation. La siente de cet animal convient pour reprimer le slux de la dyssenterie & celui des menstrues: elle est aussi sudo-

rifique.

MULET ou Guere-Mulet. On donne ce nom à une espece de guêpes qui ne sont pas saites pour la multiplication de l'espece, & qui se nomment ouvrieres, parce qu'elles sont chargées du soin des travaux dans le guêpier & à la campagne: il en est de même d'une des especes d'abeilles & des sourmis. La piquûre de l'aiguillon de ces guêpes est plus douloureuse, & le venin est plus actif que celui des abeilles. Voyez aux mots Abeilles Guere.

MULET DE MER. Voyez à l'article MUGE.

MULOT, mus agrestis major. C'est un animal plus petit que le rat, & plus gros que la souris; il n'habite jamais les maisons, & ne se trouve que dans les champs & dans les bois. Il est remarquable par les yeux qu'il a beaux & proéminents; il differe encore du rat & de la souris par la couleur du poil qui est blanchâtre sous le ventre & d'un roux brun sur le dos. Il est très-généralement & très-abondamment répandu, sur-tout dans les

retreins élevés. Les mulots varient beaucoup pour la grandeur; ce qui donne lieu de croire qu'ils sont longtems à croître : les grands ont quatre pouces & quelques lignes depuis le bout du nez jusqu'à l'origine de la queue.

des champs, de ras domestique moyen.

Le mulot, dit M. de Buffon, habite dans les bois & dans les campagnes qui en sont voisines; il se retire dans des trous qu'il trouve tout faits, ou qu'il se pratique sous des buissons ou sous des troncs d'arbres. Il y amasse une quantité prodigieuse de glands, de noisettes, de faines; on en trouve quelquesois jusqu'à un boisseau dans un seul trou; & cette provision, au lieu d'être proportionnée à ses besoins, ne l'est qu'à la capacité du lieu. Ces trous sont ordinairement de plus d'un pied sous terre, & souvent partagés en deux loges; l'une où il habite avec ses petits, & l'autre où il fait son magasin.

Ces animaux font souvent un grand dommage aux plantations; ils déterrent & emportent tous les glands nouvellement semés. Le meilleur moyen pour éviter ce dommage est de tendre des piéges de dix en dix pas; il ne faut pour appas qu'une noix grillée, qu'on place sous une pierre plate soutenue sur une buchette; on en prend de cette maniere une quantité prodigieuse: on en détruit encore beaucoup en bouchant la plûpart de leurs trous, & en faisant entrer dans les autres de la sumée

de soufre.

Le mulos pullule encore plus que le rat: il produit plus d'uné fois par an, & les portées sont souvent de meuf ou dix; au lieu que celles du rat ne sont que de cinq ou six. C'est sur-tout en automne qu'on les trouve en plus grande quantité; il y en a beaucoup moins au printems, car ils se détruisent eux-mêmes, pour peu que les vivres viennent à leur manquer pendant l'hyver;

les gros mangent les petits, ils mangent aussi les campagnols, & même les grives, & autres oiseaux qu'ils trouvent pris aux lacets; ils commencent toujours par

la cervelle, & finissent par le reste du cadavre.

Nous avons mis, dit M. de Buffon, dans un même vase douze de ces mulots vivans; un jour qu'on oublia d'un quart d'heure à leur donner à manger, il y en eut qui servirent de pâture aux autres, & enfin au bout de quelques jours il n'en resta qu'un seul, tous les autres avoient été tués & dévorés en partie, & celui qui resta le dernier avoit lui-même les pattes & la queue muti-lées.

Le mulot est un animal généralement répandu dans toute l'Europe, où il a pour ennemis les loups, les renards, les martres, les oiseaux de proie, & même les

animaux de son espce.

ment ce nom à des coquillages marins qui ont plusieurs pieces, ou adhérentes & jointes ensemble par des cartillages, ou articulées les unes avec les autres. Ces piéces excedent toujours le nombre de deux, & vont communément à cinq, fix, douze, &c., ainsi qu'on le remarque dans les oursins, les glands de mer, les poussepieds, les conques anatiferes & les phollades: des Auteurs y ajoutent les tuyaux d'orgues & l'oscabrion. Vayez ces différents mots & l'article Coquilles & Coquillage.

MULU. C'est le cerf cheval de la Chine, qui n'est qu'une espece de cerf de la hauteur des petits chevaux: on l'appelle chuenma dans les Provinces de Séchuen & de Jun-Nau. Voyez à l'article CERF. Navarrette dit qu'il y a encore dans ces deux Provinces une espece singuliere de cerf qui ne se trouve dans aucun autre pays; ils ne deviennent jamais plus grands que les chiens ordinaires: les Princes & les Seigneurs du pays en nourrissent dans

leurs parcs comme une euriosité.

MUMIE. Voyez Momie.

MUNDIK ou MONDIQUE. Autrefois on ne donnoit ce nom qu'à une mine d'étain pauvre, dont les particules métalliques sont tellement attenuées, minéralisées & mêlangées dans une terre ou pierre refractaire, qu'elle se mérite presque pas la peine d'être exploitée: aujous d'huiles Mineurs Anglois désignent par ce mot une substance dure & pierreuse, qu'on trouve dans les mines d'étain. Ce minéral renserme du cuivre & quelquesois d'autres métaux, mais toujours minéralisés par du soustre. Le mundich, suivant Becher, est une pyrite blanche

probablement arsénicale.

MUNGO ou MESSE, est une plante de la famille des jasmins: elle est si commune en Guzarate, en Decan, qu'on s'en sert pour le sourage des chevaux. On prétend que sa racine a la vertu de préserver des suites facheuses des morsures vénimeuses des serpents, des scorpions & des chiens enragés. Sa semence est grosse comme un grain de poivre & noirâtre. Quelquesois, dit Lemery, les hommes en mangent après l'avoir fait cuire comme du riz: cette semence est sébrisuge.

MURENE, murena: Artedi a donné ce nom à un genre de poissons de la famille de ceux qui ont dées nageoires molles, telles que l'anguille, le congre, la lamproie, le serpent marin & la murêne proprement dite. Nous ne parlerons ici que de cette derniere espece d'animal, ayant parlé des autres à leur article particu-

lier.

La VÉRITABLE MURENE, murena pinnis pettoralibus earens, est un poisson de haute mer, & qu'on trouve cependant quelquesois vers le rivage: il est long de plus de trois pieds, semblable à l'anguille, mais plus large; l'ouverture de sa bouche est grande, sa machoire est aquiline, garnie à son extrémité de deux especes de verrues bien sournies de dents longues, sort aiguës, courbées au dedans de la bouche. Ses yeux sont blancs & ronds, ses ouies sont brunâtres, sa peau est lisse & tachetée de blanc. Il porte pour nageoire une pinnule sur le dos comme le congre: il nage & avance dans la mer par tortuosités, comme sont les serpents sur terre; ce qui lui est commun avec tous les poissons fort longs.

Ce poisson vit de chair: il se tient caché pendant le froid dans les rochers; ce qui fait qu'on n'en pêche que dans certains tems. La murêne est ennemie de la poulpe, (espece de polype de mer): celui-ci fuit le combat autant qu'il peut, & quand il ne peut plus l'éviter, il tâche, avec ses longs bras d'envelopper la murêne. Celle-ci glisse

& s'échappe, & la poulpe devient sa victime; mais la langouste venge la poulpe en détruisant à son tour la

murêne. Voyez LANGOUSTE.

Rondelet dit que les Pêcheurs craignent la morsure de la murêne, parce qu'elle est vénimeule & dangereuse: ils ne la touchent, lorsqu'elle est vivante, qu'avec des pinces; ils lui coupent la tête; & ses cendres, dit le même Naturaliste, guérissent sa morsure & les écrouelles. Quand la murêne a mordu quelqu'un, le plus sûr est de couper la morsure. Les murênes sont adroites à se sauver; lorsqu'elles sont prises à l'hameçon, elles coupent la ligne avec les dents. Quand elles se voient prises dans les filets, elles passent au travers des mailles. On ne pêche ce poisson que sur les bords caillouteux des rochers: on tire plusieurs de ces cailloux pour faire une fosse jusqu'à l'eau, ou bien on y jette un peu de sang, & à l'instant on y voit venir la murêne qui avance sa tête entre deux rochers. Aussi-tôt qu'on lui présente l'hameçon amorcé de chair de crabe ou de quelqu'autre poisson, elle se jette goulument dessus & l'entraîne dans son trou; il faut alors avoir l'adresse de la tirer tout d'un coup; car si on lui donnoit le tems de s'attacher par la queue, on lui arracheroit plutôt la machoire que de la prendre. Cela fait voir que sa sorce est au bout de sa queue; ce qui vient de ce que la grande arrête de ce poisson est renversée de haut en bas; ensorte que les arrêtes, qui dans tous les autres poissons font penchées vers la queue, sont rebroussées dans celui-ci. Quoique la murêne soit hors de l'eau, on ne la fait pas mourir sans beaucoup de peine, à moins qu'on ne lui coupe le bout de la queue, ou qu'on ne l'écrase.

La chair de la murêne est blanche, grasse, molle, d'assezbon goût, & à-peu-près nourrissante comme celle de l'anguille; les grandes sont beaucoup meilleures que

les petites.

MUREX ou ROCHER. Nom que les Conchyliologistes donnent à un genre de coquillage univalve, qui est communément garni de pointes & de tubercules, avec un sommet chargé de piquants, quelquesois élevé & quelquesois applati : la bouche est toujours allongée, dentée & édentée; la lévre aîlée, garnie de doigts on pattes, repliée & déchirée; le fût ridé, quelquefois uni. Telles sont les coquilles désignées sous les noms de tois veiné, la musique, le foudre, le rocher triangulaire, le turban où le ca/que, l'araignée, le scorpion, l'oreille d'âne, la tourterelle. Dans la comparaison de ces coquillages, on trouve à plusieurs d'entreux des caracteres spécifiques & essentiels dans la figure de leur robbe. On en a des exemples dans le rocher qui n'a point de pointes & qui a des ailes; l'araignée qui a des pointes, ainsi que des doigts ou crochets remarquables; le rocher cannelé, qui est sans pointes, ni ailes, ni boutons, avec la tête plate, mais dont la bouche est dentelée & oblongue. Koyez ces différents mots.

On a donné le nom de murex à ce genre de coquillage, parce qu'il a la figure d'un rocher hérissé. Le murex, dit M. d'Argenville, de l'ouvrage duquel nous avons extrait ce qui précéde, est pris chez plusieurs Naturalistes pour le nom générique de plusieurs coquillages qui fournissent la teinture de pourpre; d'où il suit, suivant le même Auteur, que la pourpre & le buccin n'en sont

que des especes.

M. Adanson met le murex dans le rang des coquillages operculés, & du genre des pourpres. Comme lesespeces qu'il a observées sur les côtes du Sénégal, ont des noms particuliers, & que le travail de cet Académicien mérite d'être lû, nous y renvoyons nos Lecteurs-

Virgile dans son Ænéide, L. IV, dit:

... Tyrioque ardebat murice lana,

parce que le suc de ce ver testacée servoit chez les Anciens à teindre leur robe de pourpre, & que ceux de Tyr y excelloient. Cette même liqueur couleur de pourpre servoit aussi aux Empereurs Romains' d'encre pour signer ou souscrire leurs Edits: on l'appelloit serum encautum, & nul autre que l'Empereur ne pouvoituser de cette encre, sans commettre un crime de leze Majesté. On prétend que le hazard seul sit connoître aux Tyriens l'usage de cette belle pourpre; un chien ayant devoré un ou plusieurs de ces animaux à coquille sur le bord de la

mer, en eut tout le tour de la gueule teint d'une si belle couleur, qu'elle fit naître l'envie de s'en servir à ceux qui ke virent ainsi.

Le murex est appellé pisseur en Amérique, à cause qu'il jette promptement sa liqueur, qui est la véritable pourpre: Cochlea veram pur pur am fandens. Cette liqueur, dit le Pere Plumier, esteconservée dans un grand repliqu'il a sur le dos près du col, en saçon de gibeciere; il faut être bien adroit pour recueillir ce suc, car il le jette très-rapidement dehors. Chacun de ces animaux en contient environ plein la moitié de la coquille d'une petite noix. Ce suc étant tiré de l'animal est d'abord blanc, ensuite d'un beau vert, puis d'un magnifique rouge purpurin. Le linge teint de ce suc conserve toujours sa couleur. Il n'est pas étonnant, poursuit le Pere Plumier, que la pourpre des Anciens sût si précieuse, en égard au grand nombre de ces petits animaux qu'il falloit pour

fournir à teindre seulement un manteau.

On a parlé dans le Journal de Trévoux (Octobre 1712) d'un petit limaçon des Indes, qu'on trouve au Sud de Guatimala, où l'Amérique Septentrionale confine avec l'Isthme de Darien. Ce perit animal, dit Lémery, paroît être le murex des Anciens : il est de la grosseur d'une abeille. Sa coquille est mince & peu dure; on le ramasse à mésure qu'on en trouve, & on le conserve dans un pot plein d'eau; mais comme il est rare d'en trouver beaucoup à la fois, les Indiens sont longtems à en ramasser la quantité nécessaire pour teindre un morceau d'étoffe d'une certaine grandeur; enfin on les écrase avec une pierre bien polie, & l'on mouille aussitôt le fil de coton ou l'ésoffe dans la liqueur ronge : il s'y fait une teinture de pourpre la plus riche qui se puisse voir. Ce qu'il y a d'avantageux, est que plus on lave l'étosse qui en est teinte, plus sa couleur en devient belle & éclatante : elle ne s'altere point par la vieillesse : cette teinture est d'un haut prix; les semmes Indiennes les plus ziches s'en parent.

MURIER, morus: est un arbre dont on distingue deux especes principales: savoir, le mûrier blanc & le mûrier noir. Cette distinction au reste n'est sondée ni sur la couleur de la seuille ou de l'écorce, ni même sur

celle du fruit. On appelle mériers noirsceux qui produisent de gros fruits bons à manger, & qui sont toujours d'un rouge si foncé qu'ils paroissent noirs: ceux-là se réduisent à deux ou trois variétés. Tous les autres mûriers sont rangés dans la classe des mûriers blancs, soit que le fruit soit gros ou petit, noir, blanc ou rouge, Entre ceux ci, il y en a qui ont les feuilles blanchâtres, d'autres d'un verd foncé; les uns produisent de très-grandes seuilles entieres, d'autres de très-petites profondément échancrées. Le fruit de tous ces mûriers est ordinairement fade & mucilagineux.

La culture du mûrier blant doit nous intéresser d'une maniere particuliere, parce que ses seuilles servent de nourriture au ver à soie, insecte précieux qui nous sournit les plus belles étoffes. On n'a commencé à cultiver des mûriers en France que sous le régne de Charles IX. L'expérience a appris que cet arbre n'est pas tellement particulier aux pays chauds, tels que l'Espagne, l'Italie, la Provence, le Languedoc & le Piémont, qu'il ne puisse aussi réussir fort bien dans d'autres Provinces assez froides, telles que la Touraine, le Poiton, le Maine, l'Anjou, & même en Allemagne, où ces atbres fournifsent aux vers à soie une très-bonne nourriture.

Il y a des múriers quine portent que des fleurs mâles. & d'autres qui portent des fleurs femelles, ou quelquefois des steurs mâles & des steurs semelles sur le même arbre Les fleurs mâles sont attachées sur un filet en forme d'épi; elles n'ons point de pétales, mais quatre étamines. Les steurs semelles n'ont point de pétales, mais un pystil formé d'un embryon ovale, qui devient une baie succulente. Les baies ou grains sont rassemblés sur un poinçon commun, & forment une espece de tête plus ou moins allongée, qu'on nomme mûre.

Les feuilles des mûriers sont posées alternativement sur les branches; mais il y en a de figures très-dissérentes svivant les especes. Les unes sont entieres, dentelées seulement sur les bords; d'autres sont découpées très-

profondement.

Les mériers viennent dans toutes sortes de terreins; ils croissent plus vigoureusement dans les terres sortes & humides; mais on prétend qu'ils donnent des seuilles qui forment une noutriture trop grossiere, peu savorable à la santé des vers, & préjudiciable à la bonne qualité de la soie. Une bonne terre légere est la meilleure. On a vu de ces mûriers blancs croître dans des terreins sablonneux où la bruyere croissoit à peine; mais on dit que leurs seuilles sont trop séches, & ne donnent point assez de nourriture aux vers à soie.

On peut multiplier les mûriers par la sémence, par les marcottes & par les boutures. Si l'on veut élever des anûriers noirs, on choisit les plus grosses & les plus belles mures pour en tirer la graine; si ce sont des muriers blancs qu'on veut multiplier, on tire la graine des plus belles mûres qui se trouvent sur les mûriers dont les feuilles sont grandes, blanchâtres, douces, tendres, & les moins découpées qu'il est possible. La meilleure graine se tire ordinairement du Piémont, du Languedoc, &c. J'incline en général, dit M. Duhamel, à donner la préférence à la graine qu'on recueville dans les pays où il fait quelquefois affez froid; il m'a paru que les arbres qui en proviennent en étoient plus capables de résister à nos gelées. Les caracteres d'une bonne graine sont d'être grosse, pesante, blonde, de répandre beaucoup d'huile lorsqu'on l'écrase, & de pétiller lorsqu'on la jette sur une

pelle rouge.

On some cette graine dans une bonne terre. Dans l'automne de la seconde année, on arrache du semis tous les arbres qui ont de petites seuilles d'un verd très-soncé, qui sont rudes ou prosondément déchiquetées; ces especes d'arbres ne produiroient point de bonnes feuilles pour les vers à soie. A la troisseme année, lorsque le plan est de la grosseur du doigt, on l'arrache pour le mettre en pépiniere. Sans cette transplantation, les mûriers ne pousseroient qu'une racine en pivot, & la plus grande partie des arbres périroit, quand on les arracheroit pour les mettre aux places où ils doivent toujours rester. Quelques Cultivateurs prétendent qu'il faut couper à rase terre tous ces jeunes arbres à la troisseme année, gros ou petits, droits ou tortus; pour leur faire pousser plus de racines. D'autres ne pratiquent cette méthode que pour ceux qui sont tortus ou languissans.

On peut élever les mûriers blancs pour les vers à soie,

soit en taillis, soit en quinconce, en leur saissant acquérir leur grandeur naturelle. Un des plus sûrs moyens d'avoir de belles seuilles de mûriers, c'est de les gresser. Les gresses réussissent en sente, en écusson, en sisset, sur-tout quand on gresse les mûriers d'Espagne sur nos mûriers à petites seuilles.

Les mûriers greffés donnent, il est vrai, plus de seuilles, & des seuilles plus nourrissantes pour les vers à soie, que les mûriers sauvageons; mais l'expérience apprend aussi que les mûriers sauvageons peuvent exister pendant deux siecles; au lieu que l'extension des seuilles produites par la greffe, occasionne dans l'arbre une dissipation de seve prématurée, qui en accélere le dépérissement. On propose, dans un Mémoire inséré dans un Traisé sur la culture des Mûriers blancs, par M. Pomier, Ingénieur des Ponts & Chaussées, de greffer les mûriers blancs sur les mûriers noirs; & il y a lieu de penser que ces arbres alors subsisteroient bien, parce qu'il est démontré que le mûrier blanc périt ordinairement par les racines; au lieu

que le mûrier noir n'est sujet à aucune maladie.

On voit, dans presque tous les Livres d'agriculture, qu'on peut gresser les mûriers sur l'orme: je n'oserois assurer, dit M. Duhamel, que cette gresse n'aura jamais de succès; cependant je l'ai tentée bien des sois inutilement, & j'ai bien des raisons de penser qu'elle ne peut pas réussir. On voit aussi dans ces mêmes Ouvrages, que le mûrier peut se gresser sur le figuier & sur le tilleul; mais il faut en général, pour que les gresses réussissent, qu'il y ait une grande analogie entre les arbres, & surtout que la seve se mette en mouvement dans ces arbres

dans le même tems.

Plus on prend soin des mûriers, en les déchargeant des branches gourmandes, & en les labourant; plus ils donnent de belles seuilles. On fait un tort considérable aux mûriers, quand on les éseuille trop jeunes pour en nourrir les vers, parce que les seuilles sont les organes de la transpiration des arbres, & en partie de la nutrition, par leurs pores absorbants qui s'abreuvent de l'humidité de l'air: voyez les articles Arbre & Feuille, Les mûriers ont une si grande abondance de seve, qu'ils peuvent repousser jusqu'à deux à trois sois de nouvelles

feuilles. Lorsque l'hiver est doux, les meuriers poussent leurs seuilles de très-bonne heure; mais il est toujours dangereux de saire éclore trop-tôt les vers, en se sondant sur cette espérance, parce qu'on ne doit compter que sur les seuilles du commencement de Mai, les autres

étant sujettes à périr par les petites gelées.

En Toscane, & sur-tout aux environs de Florence, ainsi que l'a observé M. l'Abbé Nollet, les habitans, avec moitié moins de mûriers que n'en cultivent les Piémontois, ont trouvé le moyen, toute proportion gardée, d'élever & de nourrir le double de la quantité de vers à soie. Ils observent pour cela de ne faire éclore que dans deux temps dissérens. Les premiers vers étant éclos, se nourrissent de la premiere dépouille des mûriers; & lorsqu'ils ont produit leur soie, on fait éclore d'autres vers qu'on nourrit de la seconde récolte des mêmes arbres.

Les oileaux sont très-friands des fruits des mûriers blancs, & on remarque que ceux qui sont engraissés avec ces fruits, sont un excellent manger. On doit par conséquent mettre ces especes de mûriers dans les remises, si la terre est assez bonne pour que ces afbres puis-

fent y subsister.

On cultive les mûriers à gros fruit noir, à cause de leurs fruits qui sont bons à manger. Ces fruits mangés à jeûn dans leur maturité, passent pour être laxatis & adoucissans. On fait avec les mûres, cueillies avant leur maturité, un sirop propre à calmer les inflammations de la gorge pris en gargarisme, & pour déterger les ulceres de la bouche. Le suc des mûres noires sert à colorer plusieurs liqueurs & quelques consitures. Quoique ce suc soit inutile pour la teinture, il imprime aux doigts & au linge une couleur rouge, qui s'enleve difficilement. Le verjus, l'oseille, le citron & les mûres vertes, emportent ces taches de dessus les mains; mais pour le linge, le plus court est de mouiller l'endroit taché, & de le sécher à la vapeur du soufre, l'acide vitriolique qui s'échappe de cette substance, emporte tout de suite la tache.

Le bois du mûrier est jaune, il est assez dur & propre à faire différens ouvrages de tour & de gravure. On peut MUR MUS

faire rouir ce bois dans l'eau, pour en détacher l'écorce filamenteuse qui est propre à faire des cordes.

MURIER DE RENARD: voyez Ronce.

MURON ou MURIA, nom que les Anciens donnoient à une saumure de poisson, faite avec du thon: voyez GARUM.

MURTE: voyez Myrthe.

MURTILLE, est un arbre sort commun dans toute la partie méridionale de l'Amérique, jusqu'au Détroit de Magellan. Il porte pour fruit, une espece de raisin de la grosseur d'un pois, & semblable aux grains de grenade pour la sorme & la couleur. Les Naturels du pays l'appellent unni. Ils sont avec ce fruit une sorte de vin, qui est une liqueur agréable & saine.

MUSA: 20yez BANANIER.

MUSARAIGNE ou MUSET, musaraneus. Selon M. de Busson, la musaraigne semble saire une nuance dans l'ordre des petits animaux, & remplit l'intervalle qui se trouve entre le rat & la tampe, qui se ressemblant par leur petitesse, dissérent beaucoup par la forme, & sont en tout des especes très-éloignées. La musaraigne, plus petite encore que la saurais, tessemble à la taupe par le museau, ayant le nez beaucoup plus alongé que les machoires; par les yeux qui, quoiqu'un peuplus gros que ceux de la taupe, sont eachés de même, & sont beaucoup plus petits que ceux de la souris, par le nombre des doigts, en ayant cinq à tous les pieds; par la queue, par les jambes, sur-tout celles de derriere, qu'elle à plus courtes que celles de la souris: par les oreilles, & ensinpar les dents

La couleur ordinaire de la musaraigne est d'un brun mêlé de roux: mais il y en a aussi de cendrées, de presque noires, & toutes sont plus ou moins blanchâtres sous le ventre. Elles sont très-communes dans toute l'Europe, mais il ne paroît pas qu'on les retrouve dans l'Amé-

rique.

Ce très petit animal a une odeur forte qui lui est particuliere, & qui répugne aux chats: ils chassent & tuent la musaraigne; mais ils ne la mangent pas comme la souris. C'est apparemment cette mauvaise odeur & cette répugnance des chats, qui a sondé le préjugé du venim de cet animal, & de sa morsure dangereuse pour le bétail, & sur-tout pour les chevaux. Mais l'ouverture de la gueule de cet animal est même trop petite, pour qu'il puisse les mordre. Les ensures qui arrivent aux chevaux, ne viennent vraisemblablement que d'une cause interne, & ne sont certainement pas causées par la morsure ou la piquure de ce petit animal, comme le vulgaire le pense.

La musaraigne habite assez communément, sur-tout en hyver, dans les fermes, où elle mange du grain, des insectes, des chairs pourries. On la trouve aussi fréquemment dans les bois à la campagne, soit dans des trous d'arbres, soit dans des trous en terre. On dit qu'elle donne autant de petits que la souris, mais moins fréquemment. Elle a le cri beaucoup plus aigu qu'elle: elle n'est pas aussi agile à beaucoup près; on la prend aisé-

ment, parce qu'elle voit & court mal.

MUSARAIGNE D'EAU. C'est un petit animal amphibie, qui a été observé, pour la premiere sois, par M. Daubenton; il est un peu plus grand que la musaraigne, il a le museau plus gros, la queue & les jambes plus longués & plus garnies de poils; la partie supérieure de son corps est de couleur noirâtre, mêlée d'une teinte de brun, & la partie inférieure a des teintes de sauve; sa queue est de couleur grise & presque nue, à l'exception du côté inférieur, qui est revêtu d'un bout à l'autre de poils courts & blanchâtres; les doigts ont aussi, sur les côtés, des poils qui ne sont pas sur ceux de la musaraigne.

La musaraigne d'eau reste cachée pendent le jour dans des sentes de rochers, ou dans des trous sous terre, le long des petits ruisseaux. Lorsqu'on veut la prendre, il saut la chercher à la source des sontaines, vers le lever on le coucher du soleil. Elle-met bas au printems, &

produit ordinairement neuf petits.

MUSC : voyez GAZELLE.

MUSCADE ou NOIX MUSCADE, nux moschaze, est le fruit d'un arbre de l'Inde Orientale, qui est grand comme un poirier. Le bois de cet arbre est moëlleux, & son écorce est cendrée. Ses seuilles ressemblent à celles du pêcher; elles sont verdâtres en dessus, blanchâtres en dessous, sans queue : étant froissées entre les mains, elles répandent une odeur pénétrante. Sa seur est formée en rose, jaunâtre & fort suave. Il lui succede un fruit arrondi, de la grosseur d'une petite orange, attaché à un long pédicule, & dont le noyau est couvert de trois écorces.

La premiere de ces trois écorces est chamue, molle, pleine de suc, épaisse d'environ un doigt, velue & rousse, parsemée de taches jaunes, dorées & purpurines, de même que nos abricots & nos pêches. Cette grosse écorce, qui est d'un goût acerbe, s'ouvre d'ellemême dans le tems de la maturité. Sous ce brou ou premiere écorce, est une enveloppe ou membrane à réseau, qui est, en quelque sorte, partagée en plusieurs lanieres, d'une substance visqueuse, huileuse, mince & comme cartilagineuse; d'une odeur très-aromatique, fort agréable; d'une saveur âcre, balsamique, assez gracieuse & de couleur rougeâtre jaunâtre: c'est ce que l'on appelle macis en Europe, & aux Moluques, bongopala; & que quelques Commerçans nomment improprement avec le Public, fleur de muscade. A travers les mailles de cette seconde enveloppe, on en apperçoit une troisieme, qui est une coque dure, mince, ligneuse, d'un brun roussaire, cassante, laquelle contient un noyau qui est la noix muscade. Cette noix est ovale, de la figure d'une olive, longue de huit à dix lignes, ridée; d'une couleur brune cendrée, dure, fragile, panachée intérieurement de nuances jaunâtres', & de rouge brun; d'une excellente odeur, d'une saveur âcre & suave, quoiqu'amere, & d'une substance très-huileuse.

M. Geofroy (Mat. Medic.) dit, que lorsque l'on fait une incision dans le tronc du muscadier, ou que l'on en coupe les branches, il en découle un suc visqueux, d'un rouge pâle comme le sang dissous: ce suc devient bientôt d'un rouge foncé, & laisse sur la toile des marques que l'on a bien de la peine à effacer.

Le muscadier vient de lui-même dans les Isles Moluques, & dans quelques-autres de l'Océan Oriental; mais on le cultive sur-tout dans la Province de Banda, qui est composée de six petites Isles, qui sont Nera, Lontar, Pulo-ay, Gunon gapy, Pulorong & Rossingi-en. Les trois

premieres de ses Isles, sont extrêment fertiles en noix muscades.

Il y a deux sortes de véritables noix muscades dans les boutiques; l'une est de la figure d'une plive, & s'appelle muscade semelle; c'est celle que nous venons de décrire, & qui est si sort en usage; l'autre est appellée mâle par quelques-uns, les Hollandois la nomment manéque; elle est plus allongée & un peu moins aromatique; aussi elle est moins recherchée. Entre ces deux sortes de noix il y en a de figures irrégulieres, qui sont des jeux de la nature. Il y a de plus les noix muscades sauva-

ges.

Les Hollandois en distinguent plusieurs especes, & nomment la principale, noix muscade mâle des Boutiques; elle est plus grosse que la noix muscade ordinaire ou femelle; elle est oblongue, comme quarrée, presque sans odeur, & d'un goût désagréable : elle est intérieurement panachée de veines noirâtres. Les vers la rongent assez facilement; & si on la mêle avec les autres. muscades, on prétend qu'elle les corrompt; c'est pourquoi il a été défendu de la mêler. A Banda on l'appellepala tuhir, c'est-à-dire, noix de montagne : les Anciens l'appelloient azerbe; mais à peine est elle connue aujourd'hui en France. Quelques superstitieux la recherchent seulement pour en préparer des philtres, dans l'idée d'en faire des choses surprenantes. L'arbre qui donne ces sortes de noix muscades, croît dans le Malabar & dans les Isles Moluques; il est plus haut que le muscadier ordinaire, mais moins branchu & moins seuillu; son macis est pâle, sans suc, & d'une odeur disgracieule.

Cueillette & préparation des Noix muscades.

Lorsque ces fruits sont murs, les habitans montent fur les arbres, & ils les cueillent en tirant à eux les rameaux avec de longs crochets. Quelques-uns les ouvrent aussi tôt avec le couteau, & ils en ôtent le brou ou première écorce, que l'on entasse dans les sorêts, où elle pourrit avec le tems. Dès que ces écorces se pourrissent, il en naît une certaine espece de champignons, que l'on appelle bolesi moschocasyni: ils sont noirâtres. & très-

recherchés des habitants qui les regardent comme un mets délicieux. Ils emportent à la maison ces noix dépouillées de leur premiere écorce, & ils en enlevent soigneusement le macis avec un petit couteau. Ils font secher au soleil pendant un jour ce macis qui est d'un beau rouge; mais dont la couleur devient obscure. Ensuite ils le transportent dans un autre endroit moins exposé aux rayons du soleil, & l'y laissent pendant huitjours, afin qu'il s'y amolisse un peu. Puis ils l'arrosent de l'eau de la mer, pour l'empêcher de trop sécher, & de peur qu'il ne perde son huile. Ils prennent garde aussid'y mettre trop d'eau, car il se pourriroit, & les vers l'attaqueroient. Enfin, ils le renferment dans de petitssacs, & ils le pressent fortement: il ne faut pas confon-

dre le macis avec le macer. Voyez ce mot-

On expose au soleil, pendant trois jours, les noix qui sont encore revêtues de leur coque ligneuse; ensuite on acheve de les biens sécher près du feu, jusqu'à ces qu'elles rendent un son quand on les agite, & alors on les frappe avec de petits bâtons, pour les débarrasser de leur coque qui saute en morceaux. On distribue ces noix en trois tas, dont le premier contient les plus grandes & les plus belles, qui sont destinées à être apportées en Europe ; le second renserme celles que l'on réserve pour l'usage des gens du pays, & le troisseme contient les plus petites, qui sont irrégulieres ou non mures; on brûle celles-ci, & on emploie une partie des autres pour en tirer de l'huile par expression. Une livre en donne ordinairement trois onces; cette huile est de la consistance du suif; & a entiérement le goût de la noix muscade : cette même noix donne aussi par la distillation, de même que le macis, une huile essentielle, transparente, volatile, & d'une odeur exquise.

Ce qu'il y a de singulier, c'est que les noix muscades, que l'on a choisies, se corromproient bientôt, si on ne les arrosoit, ou plutôt si on ne les confisoit, pour ainsiparler, avec de l'eau de chaux, faite de coquillages calsinés, que l'on détrempe avec de l'eau salée à la consistance de bouillie fluide : on y plonge deux ou trois fois les noix muscades, renfermées dans de petites corbeilles, jusqu'à ce qu'elles soient tout-à fait enduites de la li-

179

queur. Ensuite on les met en un tas, où elles s'échauffent, & toute l'humidité sur-abondante s'évapore. Dès qu'elles ont sué suffisamment, elles sont bien préparées.

& propres pour passer la mer.

On consitaussi dans l'Isle de Banda, le fruit entier du muscadier, de la maniere suivante. Lorsque ces fruits sont presque murs, mais avant qu'ils s'ouvrent, on les fait bouillir dans l'eau, & on les perce avec une aiguille : ensuite on les fait tremper dans l'eau pendant dix jours, jusqu'à ce qu'ils aient perdu leur saveur acerbe & apre : alors on les cuit légérement dans un sirop de sucre; si on veut qu'elles soient dures on y jette un peude chaux. On répéte pendant huit jours cette même opération, & toujours dans un nouveau sirop; ensin, on met, pour la dernière sois, ces fruits ainsi consitts dans du sirop un peu épais, & on les garde dans un pot de terre bien fermé.

On consit encore ces noix dans de la saumure, on dans du vinaigre; & quand on en veut manger, on les macere dans de l'eau douce, ensuite on les sait cuire dans du sirop de suere, &c...

Usages & propriésés de la Muscade.

On sert dans les desserts, les punscades entieres confites, & on en mange quelquefois en buvant du thé; les uns n'en prennent que la chair, d'autres en mâchent aussi le macis; mais on a coutume de rejetter le noyau, qui est précisément la noix muscade. Bien des Voyageurs marins, qui vont dans le Nord, en mâchent tous les matins. Les Hollandois ont observé, que si l'on fait un usage immoderé de cette sorte de confiture, elle attaque la tête & cause des maladies soporeuses. On emploie fréquemment la noix muscade simple & non confite, pour assaisonner les aliments.: on s'en sert aussi en Médecine; elle fortifie l'estomac, facilite la digestion, corrige la mauvaise haleine, appaise le vomissement, dissipe les vents & guérit les coliques; elle arrête le flux de ventre, excite les regles, provoque la semence, augmente le mouvement du lang, réfilte aux poisons, & effe fort utile dans les maladies froides des nerfs. Cependant il en faut user sobrement; car elle cause l'assoupissement & rend lourd. On vante la sumigation de ces noix, comme un remede éprouvé dans les coliques venteuses, & dans certaines douleurs de la matrice, qui viennent quelquesois après l'accouchement. Ces noix torrésées conviennent dans la dyssenterie.

La macis à la même vertu que la noix muscade; il est moins astringent, mais l'excès n'en est pas moins dange-

reux.

L'huile de noix muscade, tirée soit par expression, soit par distillation, est, amsi que celle du macis, trèspropre dans les tranchées du ventre, dans les coliques néphrétiques, & dans certaines maladies des nerss: elle appaise le hoquet; & si l'on en frotte légérement les tempes, elle procure le sommeil. On peut blanchir cette huile, en la macérant long-tems dans l'esprit de vince elle est la base de quantité de baumes composés, des plus souverains pour l'apoplexie & les maladies convultives.

Observations sur le commerce de la Muscade, du Gérosse

Par ce qui précede, on a vu que les muscadiers croissent dans plusieurs Hies de l'Océan oriental. Les Hollandois, dont les plus grands obstacles n'ont jamais lassé la patience, s'en sont approprie la récolte, ainsi que celle du gérofle & de la caphelle, qui naissent dans les Isles de Ternate & du Ceylan, &c. sois à titre de conquêtes, soit en payant aux Insulaires des pensions, qui sont plus utiles à ceux ci, que l'ancien produit de leurs arbres. Toujours est il vrai qu'ils ont engagé ou contraint les habitans des Isses Moluques, &c, à abattre & arrachet tous les girofliers, & ils ne les ont conservés que dans l'Îsle d'Amboine & de Ternate:, dont ils font comme les maîtres. (On sait effectivement que pour dédommager le Roi de Ternate de la perte du produit de ses girosliers dans les autres Moluques, les Hollandois lui paient sous les ans environ dix-huit mille richedales en tribut Traité, de prendre à sept sols six deniers la livre, tout le girosse que les habitans d'Amboine apportent dans leurs magasins). Ils sont aussi parvenus à détruire la cannelle par-tout aisseurs que dans l'Isse de Ceylan qu'ils possedent. Il en est de même à l'égard du poivre blanc, &c. de sorte que l'Europe entiere, & presque toute l'Asse passent par leurs mains pour cette espece de commerce. Il n'y a donc que les sept ou huit Compagnies Hollandoises de l'Indè Orientale, qui nous apportent res sortes

d'épiceries fines: voyez CANNELLE & GIROFLE. Les magasins que les Hollandois ont de ces précieux aromates, tant dans l'Inde qu'en Europe, sont immenses & d'une richesse très-considérable; ils en ont actuel. lement chez eux la récolte de seize: années. Ils ne distribuent point aux Nations voisines, leur dermere récolte, mais toujours la plus ancienne : en 1760 ils vendoient la provision de 1744. On dit communément en France & ailleurs, que quand les Hollandois ont trop de girofle, de muscade, &c, dans leurs magasins, ils les jettent à la mer. Mais ce n'est pas ainsi qu'ils s'en débar-; rassent, ils les brûlent. Le 10 Juin 1760, j'en ai vu à Amsterdam, près de l'Amirauté, un seu dont l'aliment! étoit estimé huit millions argent de France': on en devoit brûler autant le lendemain. Les pieds des Spectateurs baignoient dans l'huile essentielle de ces substances; mais il n'étoit pas permis à personne d'en ramasser, & encore moins de prendre les épisses qui étoient dans le feu. Quelques années auparavant & dans le même lieu, un pauvre Particulier qui, dans un semblable incendie, ramassa quelques muscades qui avoient roulé du foyer, fut pris au corps, condamné tout de suite à être pendu & exécuté sur le champ. Nous nous étendrons plus sur cet objet dans le Journal de nos Voyages que nous nous proposons de donner dans quelque tems. Nous : ajouterons seulement que la jalousse des Hollandois pour se conserver l'unique débit du girofle, n'a cependant jamais pu empêcher qu'il ne s'en fit un assez grand divertissement par leurs propres Officiers, en plusieurs lieux des Indes. Une maniere qu'ils ont de tromper la Compagnie, dit M. de Jaucourt, est d'en vendre aux Navires des autres Nations qu'ils rencontrent en mer, & de mouiller le reste, afin que le nombre des quintaux de giroste qui font leur cargaison, s'y trouve toujours; ce qui peut aller à dix par cent, sans que les Commis des Magasins qui les reçoivent à Batavia, puissent s'en appercevoir.

Nous apprenons de M. de Romé de Lisse, qui arrive sout récemment de l'Inde, que les Anglois tirent beau-coup de cannelle, de poivre & de girosse de l'Isle de Sumatra: ils en sont l'Entrepôt au Comptoir de Bancoul; ce qui déplaît sort aux Hollandois. Nous avons vu aussi un échantillon d'assez bonne cannelle transplantée à la Martinique.

MUSGARDIN: voyez à la suite du moi Loir.

MUSCAT, nom donné aux raisins blancs de Frontignan, & aux raisins rouges de Toulon: on en sait d'excellent vin. On donne encore le nom de muscat à la poire rousseline.

MUSCHEBOUT, espece de merlu, moucheté de

taches noires: voyez à l'article MORUE.

MUSCULITES ou MYTULITES: voyez Moules Fossiles.

MUSETTE: voyez Musaraignes.

MUSIMON, quadrupede connu en Sardaigne, sous le nom de musico ou musicon: il court avec grande vitesse. Les Chasseurs sont cas de sa chair. C'est le mousson: voyez ce mot.

MUSIQUE, nom donné à une espece de coquissage univalve de la samille !des murex, lequel se distingue par des points rougeatres, & par la netteté de ses cinq lignes pareilles à celles d'un papier de musique : c'est le compes de M. Adanson.

MUSSOLE, coquillage bivalve, que quelques-uns regardent comme étant de la famille des moules; mais que M. Adamson met dans le genre du Petoncle. On l'ap-

pelle communément Arche de Noé.

MUSTELE, mustela. Rondelet donne ce nom à deux poissons. Le premier s'appelle mustele vulgaire, & le second simplement mustele.

MUS MYR 183

La Mustele vulgaire, mustela vulgaris, est un poisson de mer, du genre des morues, qui se nourrit de squilles & de petits poissons. Il a le corps brun, large, sans écailles; la bouche assez grande & les dents petites: le bout de sa machoire insérieure est garni d'un barbillon blanc; celle de dessus en a deux, qui sont noirs: son corps sinit en pointe; une ligne droite commence aux ouies & sinit à la tête: sa chair est molle & friable.

L'autre mustele est presque semblable à la précédente; les nageoires qu'elle a aux ouies, ressemblent beaucoup à des barbillons.

On donne quelquesois le nom de mustele sluviatile à

la lote : voyez ce mot.

Schonneveld sait mention d'une mustele vivipare, que les Allemands nomment Aelguappe: c'est l'Eelpout 2

Noyezce mot.

MYLABRE, mylabris. Insecte coléoptere, dont les antennes plus grosses vers le bout, & à articles hémisphériques un peu triangulaires, sont posées sur une trompe courte & large: quatre antennes accompagnent la bouche ou l'extrêmité de la trompe de ce petit animal. Les élytres ou étuis sont presque ronds & si cours, qu'ils ne couvrent que les deux tiers du corps. On trouve le mylabre sur les fleurs. Ses yeux sont assez saillans.

MYRABOLTS est le nom que l'on donne à la myrrhe qui vient d'Arabie, mais que les Européens tirent

Souvent de Surate; voyez MYRRHE.

MYROBOLANS, myrobolani, est le nom que l'on donne à des fruits desséchés, qui viennent des Indes Orientales, où ils sont appellés fruits du panel, & dont nous distinguons cinq especes principales; savoir, les Citrins ou saunes, les Indiens ou Noirs, les Chébules, les Belleries, & les Emblics ou Chinois. Nous savons peu de chose touchant les arbres sur lesquels on les recueille. Plusieurs Auteurs prétendent qu'ils croissent sur des arbres entierement dissérents. M. Adanson, au contraire, dans l'Ouvrage intitulé Famille des Plantes, Vol. II, pag. 442, dit positivement que des cinq myrobolans connus dans les Boutiques, il n'y a que l'emblic qui

fasse une espece & même un genre distinct de la famille des titymales. Les quatre autres ne sont, ajoute-t il, que des variétés du même fruit. Le myrobolan Indien n'est que ce même fruit encore petit & dans sa jeunesse. Le belleric est le même dans sa maturité, ensin le chebule & le cittin ne sont que des variétés plus racourcies & presque sphériques. M. Adanson assure que ceci a été vérissé aux Indes tout récemment par un Observateur versé dans la Botanique. On prétend que la séve de Bengale est encore une espece de Myrobolan.

Les MYROBOLANS CITRINS, myrobolani citrinæ, sont des fruits oblongs, arrondis, de la grosseur du pouce, mousses par les extrêmités, de couleur jaunâtre ou citrine, communément ornés de cinq grandes cannelures longitudinales, & d'autant de petites. L'écorce extérieure est glutineuse, amere & un peu âcre: elle couvre un noyau dur, anguleux, sillonné, jaunâtre, lequel contient une amande de couleur grise ou fauve. Ces fruits viennent, dit-on, sur un arbre qui est de la grandeur du prunier sauvage, dont les seuilles sont conjuguées, semblables à celles du cormier, & qui croît principalement

vers Goa.

Les Myrobolans Chébules, myrobolani chebula, ressemblent aux citrins, mais ils sont plus grands & imitent plus la forme de poire: ils sont également relevés de cinq côtés, ridés, d'une couleur brunâtre en dehors, & d'un roux noirâtre en dedans; ils ont le même goût & la chair plus épaisse que les précédens; leur noyau est anguleux & creux, contenant une amande oblongue on les casse disficilement. On dit que l'arbre où ils naissent a des seuilles simples semblables à celles du pêcher & des sleurs rougeâtres en étoile, il croît aux environs de Décan & de Bengale. Prosper Alpin a décri une espece de myrobolan chébule, que l'on cultive au Caire, mais qui est tout dissérent du précédent.

Les MYROBOLANS INDIENS, myrobolani nigræ, sont gros & longs comme de petits glands, ridés, noirs en dehors, brillans, creusés extérieurement d'un sillon, comme s'ils n'étoient pas des fruits parsaits, contenant une amande avortée. Quand en les mâche, ils s'atta-

chent

chent aux dents & font cracher; leur saveur est acerbe, amere & aride: on prétend que les seuilles de l'arbre qui les porte, sont semblables à celles du saule; il crost

à Cambaye.

Les MYROBOLANS BELLERICS, myrobalani bellerice, sont arrondis, peu anguleux, gros, de la figure de
la noix muscade, un peu jaunâtres, se terminant en un
pédicule un peu gros, comme la figue. Leur écorce est
un peu molle, austere, & astringente; elle contient un
noyau grisâtre, dans la cavité duquel se trouve une
amande semblable à une aveline. L'arbre qui les porte
nait à Bengale; il a des seuilles semblables à celles du
laurier, mais plus pâles; du moins telle est l'assertion de
ceux qui sont, des cinq especes de myrobolans, autant
de fruits absolument dissérens.

Les MYROBOLANS EMBLICS, myrobolani emblice, font presque ronds, relevés par six côtes, de la grosseur d'une noix de galle, & d'un gris noirâtie: ils contiennent, sous une pulpe charnue, qui s'ouvre en six parties en mûrissant, un noyau, léger, blanchâtre, gros comme une petite aveline, anguleux, diviséen trois cellules, & qui s'ouvre en trois parties lorsqu'il estamur. On ne nous apporte communément que les segmens de la pulpe deséchés: ils sont noirâtres, & d'un goût aigrelet & un peu austere. Ces fruits croissent, dit-on, sur un arbre dont les seuilles sont courtes & découpées sort-menu, comme celles de la sougere. Les Indiens se servent des emblics pour tanner le cuir, le verdir, & pour faire de l'encre; ils en mangent aussi de consits dans de la saumure pour exciter l'appétit. Ils naissent à Bengale.

L'eau dans laquelle on a fait macérer les myrobolans rougissent le papier bleu: ils purgent sans danger, & on s'en sert dans les cas où il saut resserrer en même tems. Leur décoction est sort utile pour affermir les dents qui branlent. Les myrobolans étoient autant autresois en usage, seuls, que le sont ajourd'hui le séné & les tama.

rins ensemble.

Le hobus des Indiens occidentaux, est aussi une espece de Myrobolan. Les habitans se servent des sommités les plus tendres de l'arbre qui les produit, ainsi que de son

H: N. Tome IV.

écorce, pour saire une eau odorante propre à sortisser les membres satigués; ils en mettent aussi dans leurs bains. Le fruit, qui est une espece de prune, est laxatif. Si l'on fait des incisions à la racine de l'arbre qui porte ce fruit, il en sort une eau qui est bonne à boire.

La Feve de Bengale, faba Bengalensis, est encore un stuit étranger, que Samuel Dale croit être le myrobolan citrin, qui a avorté à cause de la piquure de quelque insecte. Ce fruit a la forme d'un nombril, il est large d'un pouce, brun en dehors & noirâtre en de-

dans.

Dans le vingt-septieme Recueil des Lettres édisiantes on trouve une Lettre du Pere Cœurdoux, accompagnée de recherches de M. Poivre, dans laquelle il est dit que le cadoucas, dont les Indiens se servent dans leur teinture, est un vrai myrobolan citrin, qu'ils mêlent avec du lait de busse semelle, & qui leur sert pour noircir à l'aide d'une eau vitriolique. Ils nomment pend joucadoucaie le myrobolan à demi-mûr, & cadoucaipou, la noix de galle du myrobolan: on se sert dans l'Inde de celui-ci, avec le chayaver, qui est une espece de caille-lait blanc du Malabar, pour reindre & peindre, soit en jaune, soit en verd, soit en bleu, en saisant les mêlanges convena-

bles de ces ingrédiens.

MYRRHE, myrra, est un suc resino-gommeux, connu chez les Arabes, sous le nom de ler-mur-mor: on nous l'apporte de cette partie de l'Ethyopie que l'on appelloit autrefois le pays des Troglodites. Dans le commerce, la myrrhe est en morceaux, qui varient beaucoup pour la grosseur, la consistance, la couleur, l'odeur, le goût & la transparence. La belle myrrhe est en larmes ou morceaux gros comme une noix, de couleur jaune ou rousse un peu transparente. Lorsqu'on la brise on y voit des veines blanchâtres comme la base de l'ongle, ce qui fait dire myrrhe onglée; elle est d'un goût amer, un peu âcre & aromatique, causant des nausées, d'une odeur forte. Mais si on la pile ou qu'on la brûle, elle exhale une odeur assez agréable: elle doit être un peufriable & peu grasse. Les morceaux bien transparens, qui ne sont point amers dans l'intérieur, ne sont que de

la gomme arabique; il faut les rejetter, & retirer également ceux qui sont brunâtres, visqueux, & d'une saveur désagréable. Ces derniers ne sont souvent que du bdelium.

On ne dit rien de certain sur l'arbte dont la myrrhe découle; & on ne sait point si c'est par incisson qu'on la retire. Quelques-uns prétendent que nous n'avons pas la bonne myrrhe des Anciens, parce qu'elle n'a pas l'odeur exquise de celle dont tous les Auteurs font mention; on en aromatisoit les vins les plus délicats, & on la présenta comme un parfum très-précieux au Sauveur du monde. pendant qu'il étoit dans la crêche. Mais on peut répondre à cela, qu'il en est des parfums comme des goûts & des couleurs, dont on ne doit pas disputer. Les hommes sont également inconstans à l'égard des odeurs : le musc & la civette, &c. en sournissent des exemples sensibles. Les Anciens distinguoient deux sortes de myrrhe; l'une liquide, qu'ils appelloient stacté; & l'autre solide, qu'ils nommoient myrrhe troglodite. Ils retiroient la myrrhe stacté par incisson, & la recevoient dans des vases qu'ils bouchoient exactement. Souvent les gros morceaux sont comme pleins d'un suc huileux, que les Modernes nom-

ment quelquesois aussi stacté.

La myrrhe, comme gomme-résine, est en partie inflammable, en partie dissoluble dans l'esprit de vin, & en partie dissoluble dans l'eau. On l'estime, prise intérieurement, pour les obstructions de la matrice; elle excite les regles, les purgations des accouchées; elle chasse le placenta & le sétus mort: mais les femmes grosses qui en prendroient témérairement pourroient avorter. On la prescrit utilement dans l'asthme & la toux, dans la jaunisse & les affections scorbutiques: elle convient aussi à l'estomac : on la recommande comm : un baume singulier pour les ulceres, tant internes qu'ex ternes; on la donne en substance depuis demi-gros jusqu'à un gros, sous la forme de bols ou de pilules, quelquefois en dissolution: appliquée extérieurement, elle préserve de la pourriture vermineuse, & de la gangrène ou corruption des plaies : mais pour peu qu'on soit sujet au pissement de sang ou à quelque autre hémorrhagie, il

en faut faire peu d'usage. En Pharmacie on fait, avec le myrrhe, plusieurs compositions & préparations qu'on trouvera décrites dans tous les Livres qui traitent de cet Art: elle entre aussi dans la thériaque & dans la confection d'hyacinte, &c.

MYRTE: voyez MIRTHE.

MYRTILLE : voyez AIRELLE.

N. A. C.

ACELLE, espece de lépas à coquille chambrée; & qui ressemble parfaitement bien à une nacelle : il se plaît dans les sables, & s'attache aux autres coquillages : il

se trouve au Sénégal.

NACRE DE PERLES ou MERE DE PERLES, mater perlarum, seu concha margaritisera. C'est une huître à écailles nacrées, qui varie en grandeur, & qui se pêche dans les Mers Orientales & dans l'Isle de Tabago. On lui a donné le nom de mere des perles, parce qu'on y trouve beaucoup plus de perles & de plus belles, que

dans d'autres coquillages.

La nacre de perles est un coquillage bivalve, sort pesant, gris en dehors, ridé & âpre, mais non cannelé, blanc ou de couleur argentée, uni & luisant en dedans, d'une substance plus dure & plus solide que les perles mêmes qu'il produit. Il est un peu verdâtre, de sigure applatie & circulaire, ayant vers le milieu la marque de l'huître qui en a été arrachée. Cette coquille est grande, épaisse & peu creuse.

Les perles qu'on y tronve sont, de même que la coquille nacre, des substances pierreuses & calcaires, c'està dire calcinables & dissolubles aux acides; rondes & anguleuses; grainées, comme transparentes, d'une sa-

venr terreuse, ainsi que les écailles mêmes.

Origine des Perles.

Stenon, ce savant Auditeur de Bartholin, qui sut élevé à l'Episcopat, & qui a eu l'honneur d'être inhumé dans le Tombeau des Grands Ducs de Florence; Stenon, dis-je, dans sa Dissertation sur les Corps solides qui se trouvent naturellement contenus dans d'autres corps solides, prétend, en parlant des coquilles, que la variété de seurs couleurs, leurs piquans & leurs inégalités, doivent seur origine au limbe de l'animal rensermé dans la coquille. A mesure que l'animal croît, s'étend & change de place, le limbe de l'animal s'étend aussi, s'ayance; sucment, & laise son empreinte sur le limbe de chaque petite coquille, soit que ce dernier limbe sont sormé de la matiere qui transude de celui de l'animal, ou qu'il ne soit autre chose que le limbe même de l'animal, qui se détache tous les ans du reste du corps, & qui est remplacé tous les ans par de nouveaux limbes qui se développent successivement.

C'est par ces mêmes principes, que Stenon explique la formation des perles, tant de celles qui sont fixées à la coquille, & qui sont peu rondes, que de celles qui se trouvent dans l'intérieur de l'animal, & qui y ont acquis ou conservé une rondeur parfaite; car la seule dissérence qui se trouve entre les lames, dont sont composées les perles, & celles des petites coquilles de la nacre, c'est que ces dernieres sont presque planes, & les autres courbes ou concentriques. Stenon ajoute, 19. que certaines perles inégales, qu'on appelle baroques, ne le sont que parce qu'elles faisoient partie d'un grouppe de plusieurs petites perles, renfermées sous une enveloppe commune. 2°. Qu'un grand nombre de perles jaunes le sont non-seulement à la surface, mais encore dans tous les points de leur substance; vice qui doit provenir de l'altération des humeurs de l'animal : il ajoute que les perles les plus belles deviennent quelquesois jaunes, étant long-tems portées.

Ce sentiment de Stenon, sur l'origine des perles, est conforme à celui des Modernes, qui pensent que la matiere des perles n'est autre chose que celle qui sorme la nacre de la coquille, & non une lépre ou excrément des huîtres, ni une concrétion graveleuse, sormée du suc nourricier dans les huîtres vieilles ou attaquées de maladies. M. Geosroi, le seune, n'a rangé les perles parmilles bézoards, que parce qu'il a mis dans certe classe toutes les pierres sormées par conches, qui s'engendrent

dans les ammaux.

La perle n'est exactement produite que par l'abondance de la liqueur nacrée, qui en transudant de l'animal, au lieu de s'applatir & de former des couches dans le fond de la coquille, a stillé par gouttes ou par petits pelotons qui se sont conglomérés. Cette liqueur est repliée, tantôt régulierement, tantôt d'une manière chissonnée.

1917

dissolvant lentement, dans un acide nitreux & très-affoibli, une perle, on s'est convaincu de la vérité de ce qu'on avance ici: voyez les arricles CORAIL, CORAL-LINES & COQUILLES, pour la théorie de cette petite expérience, & l'histoire de ces sortes de productions sormées par de petits animaux.

Pour une perle que l'on trouve dans le corps de l'huître, on en trouve mille attachées à la nacre, où elles sont comme autant de globules ou de verrues. Il arrive même quelquesois que les perles, qui sont distribuées indistinctement dans toutes les parties de l'huître, s'aceroissent au point d'empêcher les coquilles de se fermer, & alors les huîtres périssent. On trouve ordinairement dans chaque nacre une ou deux perles, mieux sormées que les autres. On a observé que toutes les coquilles bivalves, dont l'intérieur est nacré, produisent des perles: en en trouve dans le marteau, dans la pintade grise, dans l'hirondelle ou mouchette, &c.

L'huitre nacrée n'est point désagréable à manger, à

moins qu'elle n'habite des côtes fangeules.

Pêche des Perles-

Les perfes viennent des pays étrangers ; il y en a quatre pêcheries dans l'Orient. Tavernier dit que la premiere est au tour de l'Isse de Barhen dans le golfe persique; la seconde sur la Côte de l'Arabie heureuse, proche de la Ville de Carifa: elle appartient à un Prince Arabe; la troisseme près de l'Isse de Ceylan, dans la Mer qui bat un gros bourg appellé Manar; la quatrieme sur la Côte du Japon, & il ajoute qu'on en pêche rarement dans cette derniere, parce que les Japonnois ne se soucient gueres de joyaux. On compte aussi quatre pêcheries de perles en Occident, qui sont toutes situées dans le golse du mexique, le long de la Côte de la nouvelle Espagne. La premiere est le long de l'Isse de Cubagua. à 160 sieues de Saint Domingue; la deuxieme est à l'Isse de la Marguerite (Isle des Perles), à une lieue de Cubagua; la troisseme est à Comogore, assez proche de la terre-Terme: la quatrieme est au Rio de la Hacha le long de la même Côte. On pêche encore des perles dans la MédiIl y a d'autres animaux testacées que l'huitre, qui fournissent des perles, comme les moules du Nord & de la Lorraine; mais, quoique brillantes & blanches, elles sont la plupart barroques, & nullement comparables en beauté à celles des mers d'Orient & d'Occident: on sait cependant que le Roi de Suede vient d'annoblir M. Linnæus pour avoir trouvé le moyen de saire grossir les perles des moules & des huîtres, & de les rendre belles, &c. En saveur de cette découverte, les Etats du Royau-

&c. En faveur de cette découverte, les Etats du Royaume ont permis aussi à ce savant Naturaliste de se nomemer un successeur dans ses différents Emplois : mais le

mer un successeur dans ses dissérens Emplois; mais le secret n'a point été rendu public. Ce moyen seroit-il de faire parquer des moules dans des étangs où l'on mettroit

des scolopendres marines? car on a remarqué que toutes les moules, vermoulues par ces insectes marins, con-

tenoient les plus grosses & les plus belles perles.

Comme les huîtres sont ordinairement au fond de la mer, attachées aux rochers, des Pêcheurs, accoutumés dès leur jeunesse à plonger & à retenir leur haleine pendant un quart d'heure, & même quelquefois une demiheure, y descendent dans une corbeille, à laquelle tient une grosse pierre qui pese environ trente livres. Ators avec un instrument de ser, dont ils sont munis, ils détachent les huîtres de dessus les pierres & les pointes des roches; & dès qu'ils ont rempli-la corbeille, ils donnent le signal à leurs compagnons, au moyen d'une corde qui sert à les retirer aussi tôt. Quoique ces Plongeurs descendent à plus de soixante pieds de profondeur, ils disent que le jour y est si grand, qu'on y voit austi clair qu'à terre. Ces Pêcheurs sont exposes à de grands périls; car outre les risques de se précipiter si profondément dans la mer, de demeurer accrochés en quelque endroit, de s'estropier, ou même de se tuer en tombant sur quelque pierre, & de s'évanouir en manquant d'air, ils courent encore celui d'être dévorés par des requins.

Aussi-tôt que les huîtres sont tirées de la mer, on les étale au soleil, & l'on attend qu'elles s'ouvrent d'elles-mêmes, afin d'en tirer les perles sans les endommager.

Il y en a de différentes couleurs, de blanches, de jaunatres, de verdâtres & de noirâtres; la couleur blanche parosit leur être la plus naturelle. Les perles de couleur plombée ne se trouvent qu'en Afrique, ou le sol de la mer est très-vaseux. La couleur jaunâtre ou verdâtre peut provenir de ce que les Pêcheurs, vendant leurs huîtres par monceaux, & les Marchands attendant quelquefois quinze jours qu'elles s'ouvrent d'elles-mêmes pour en tirer les perles, quelques unes de ces huîtres nacrées, perdent dans cet intervalle leur eau, se gâtent, s'empuantissent, & produisent des émanations qui colerent les perles qu'elles contiennent. Nous le repetons, plus les nacres de la coquille sont belles, plus les perles le sont : le volume des perles répond aussi à la grandeur de l'animal : la pintade gris de lin donne des perles dont la couleur est aussi d'un gris de lin: celles ci sont fort rares. Parmi les huîtres nacrées qu'on pêche, il y en a beaucoup qui ne contiennent pas de perles. Les années pluvieuses sont les plus favorables pour cette pêche : on a fait cette même observation à l'égard de nos perles d'Ecosse & de Lorraine.

Observations sur les Perles.

La concrétion pierreuse, qu'on appelle perle, est d'une eau argentée comme celle de la nacre; la beauté de la perle peut surpasser même celle de la nacre de la coquille, quoique formées toutes deux d'une même matiere. Cette dissérence vient de ce que la nacre de perles touche, par ses extrémités, à la bourbe; au lieu que la matiere de la perle a été reçue entre les membranes qui la tiennent à couvert. M. de Réaumur a observé aussi que la couleur des perles répondoit à la couleur de la coquille où elles se trouvoient rensermées; & que les perles, moitié couleur de nacre, & moitié noirâtres, avoient été sormées dans le consluent de deux vaisseaux qui contenoient des sucs de dissérentes couleurs.

Les Jouailliers appellent loupe ou coque de perles un suc pierreux & nacré, qui s'est extravalé en forme de nœud. Quand ils en trouvent de demi-sphériques, il les sont scier; & de deux de même grosseur, collées ensemble, ils composent une perle.

H. N. Tome IV.

Les perles les plus estimées sont celles d'Orient: & entre celles-là, on choisir, par présérence, celles qui font les plus grosses, parfaitement rondes, polies, blanches, luisantes, qui résléchissent les objets, qui sont rayonnantes & paroissent transparentes sans l'être : c'est ce qu'on appelle perle d'une belle eau. Leur prix est plus ou moins haut, suivant qu'elles approchent plus ou moins de ces qualités. En Perse, & dans les Régions Orientales, elles ne se vendent qu'au poids de l'or, mais en Europe, elles suivent le tarif des pierreries, ainsi que celui de la mode. On ne les emploie que pour les colliers & les brasselets. Parmi la quantité des perles que l'on présente tous les ans au Roi d'Espagne, ce Prince fait mettre à part les plus belles & les emploie pour le Service Divin. On peut juger de la quantité qu'il en consacre à cet usage pieux par un habit de Notre-Dame de la Guadeloupe, & par les ornements dont tout le blanc n'est autre chose que des perles, le rouge & le verd sont d'éméraudes & de rubis. Il n'y a dans le monde que le Souverain des Indes qui puisse mettre une si grande magnificence dans sa dévotion. En 1579 on présenta au Roi Philippe II une perle trouvée à Panama : elle étoit naturellement faite en poire, & de la grosseur d'un œuf de pigeon. Qu'on juge du prix d'une telle perle. En Médecine, on ne se sert que des perles menues, qu'on appelle semences de perles. Quoique moins cheres que les grosses, elles n'ont pas moins de vertu : leur préparation consiste à les réduire sur le porphyre en une poudre impalpable. La nacre de perle, préparée par cette même méthode, n'est pas moins bonne. Ces substances sont absorbantes, & propres à arrêter le vomissement & le dévoiement. On fait entrer ces différents produits de l'huitre dans plusieurs dispensations-médecinales; mais les Medecins instruits & de bonne foi, conviennent que les perles & la nacre de perles n'ont pas plus de vertu que la nacre des huîtres les plus communes, & que leur préparation ne peut être employée par préférence, que pour relever la pompe & le prix des médicamens.

Les Dames employoient autrefois dans leur fard, la nacre de perles; aujourd'hui les Tablettiers en font des cuillers, des jettons, des manches de couteaux, des

NAD NAG 195

mavettes &, beaucoup d'autres petits ouvrages fort

agréables.

Avant que de finir cet article, nous croyons devoir parler de la charlatanerie de certains Juiss, qui prétendent qu'ils ont l'estomac propre à nettoyer les perles, & à en augmenter le poids. Ce fait est d'autant plus impossible, que les perles, comme les es, l'ivoire & les dents s'amollissent dans des liqueurs acidulées & chaudes, & qu'elles perdent de leur poids. On en a des preuves qu'on ne peut révoquer en doute. Si les petles se nettoyoient dans un estomac. Juif, il en seroit de même dans un estomac Turc cu Chrétien; mais dans tous, ce seroit aux dépens du volume des perles. Voici un exemple bien frappant du ramollissement des perles; en jettant les fondations de S. Pierre de Rome, on trouva un caveau où avoient été déposés 1118 ans auparavant les corps de deux jeunes filles de Stilicon, qui avoient été promises l'une après l'autre à l'Empereur Honorius; toutes les richesses qui y étoient rensermées, étoient en très-bon état, à l'exception des perles, qui étoient si tendres: qu'elles s'écrasoient facilement entre les doigts.

On tire parti aussi de la charniere des huîtres nacrées; c'est un gros ligament que des Hollandois, voisins des pêcheries de perles, font dessécher, ont l'art de tailler & de polir ensuite de maniere à imiter une plume: ils le vendent sous le nom de plume de paon; elle est d'un beau

bleu verdatre chatoyant.

NADDE est un poisson rare, du genre des carpes, & de la famille des poissons à nâgeoires molles: on le trouve plus communément dans les parties boréales de la Suede que par-tout ailleurs: il a un pied de longueur, quatre pouces de large; la tête obtuse; les trous des nâgeoires sont doubles; la bouche est sans dents; la membrane des ouies a trois rayons; la queue est sourachee; la couleur du dos est brune, blanche aux côtés, argentée au ventre, & rousse à la poitrine. Les écailles sont larges, obtuses & striées: on mange ce poisson en Westrobothnie.

NAGEUR, natris terquata, nom donné à un serpent aquatique, qui crie comme la grenouille: il se mourrit de grains, d'insectes, de tout ce ou'il trouve;

R 2

&, comme la vipere, il fait la chasse aux rats. Les François appellent ce serpent le charbonnier. Voy. ve mot.

NAIN, nom donné à celui qui est perit au delà de co que naturellement il doit être. Le Nain & le Géant sont

les deux extrêmes des statures. Voyez GÉANT.

Pour donner une idée de la race des Nains, nous donnerons un extrait de l'origine, de la vie & de la conformarion de Bebé, ce fameux Nain du Roi de Pologne. Behé nâquit dans les Voiges, de deux gens bien faits & sains. Sa mere l'éleva avec beaucoup de peine, sa petite bouche ne pouvant s'appliquer qu'en partie sur le mamelon, un sabot lui servit long-tems de berceau: son accroissement sut proportionné à sa petitesse premiere jusqu'à l'âge de douze ans : à cet âge la nature sit un effort dans quelques parties seulement. Les côtes grandirent plus d'un côté que de l'autre. L'épine du dos s'arqua en cinquendroits, & l'apophyse nasale s'étendit beaucoup. Notre petit individu n'a jamais donné que des marques. arès-imparfaites d'intelligence. Il n'a reçu aucune notion de l'être suprême. Il paroissoit aimer la musique, on étoit même parvenu à le faire danser & à battre quelquefois la mesure assez juste. Il avoit sans cesse les yeux dressés sur son maître qui par des signes dirigeoit tous ses mouvements, ainsi qu'on le remarque dans les animaux dressés. Il étoit susceptible de colere & de jatousie. Cependant il avoit tous les organes libres, & tout ce qui tient à la phisiologie paroissoit selon l'ordre ordinaire de la nature. A l'âge de dix-sept à dix-huit ans les signes de puberté furent très-évidents & même très-forts pour sa petite structure: il paroît même prouvé qu'une gouvernante en avoit long-terns abusé, & l'on attribue aux excès de Bebé l'avancement de sa vieillesse, car dès l'âge de yingt-deux ans ce petit être commença à tomber dans une espece de caducité, où l'on distinguoit une enfance marquée : la derniere année de sa vie (il avoit alors vingt-six ans) il paroissoit accablé par le poids des années, il ne pouvoit supporter l'ait extérieur que par un tems chaud, & marchoit à peine cent pas. On a dissequé Bebé, & l'on a trouvé un des os pariétaux un peu enfoncé, le lobe gauche du cervelet étoit pressé dans un endroit & un peu relevé en d'autres, & hoss de la poss-

tion naturelle; la moëlle allongée étoit comprimée de même, ce qui doit vraisemblablement avoir empêché la force végétative de s'étendre avec régularité, & ce qui peut austi avoir occasionné le dérangement des vertebres : on a conservé le squelette de Bebé, on le voir actuellement dans la Bibliotéque publique de Nanci. Au premier coup d'œil ce squelette paroît être celui d'un enfant de trois ou quatre ans au plus. Mais à l'examen on voit que c'est celui d'un adulte. Voici l'interprétation de l'épitaphe que le Roi de Pologne a fait faire & poser à la mémoire de Bebé. (M. le Comte de Tressan en est l'Auteur.) Ci gît Nicolas Ferry, Lorrain, jeu de la nasure, merveilleux par la petitesse de sa structure, cheri du nouvel Antoninquieux dans l'âge de la jeunesse Cinq lustres surem un siecle pour lui. Il est mort le 9 Juin 1764. NAPEL, napellus. Quoique nous ayons déja dit

quelque chose de cette plante prétendue vénimeuse, au mot Aconit, nous croyons devoir nous étendre davantage sur l'histoire de cette espece de végétal, depuis que nous avons lu les nouvelles expériences que M. Antoine Storck en a faites, ainsi que nous le dirons plus

bas

Le napel est une plante qui croît naturellement dans La Forêt noire en Silésie, & ailleurs aux lieux montagneux; on la cultive aussi dans les jardins, elle y prend très-facilement, elle y dure fort long-tems, quoique négligée & même maltraitée. Sa racine est vivace, de la grosseur d'un petit navet, noire en dehors, blanchâtre en dedans, produisant souvent d'autres navers collatéraux. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de trois pieds, rondes, lisses, moëlleuses, roides; difficiles à rompre, garnies de feuilles amples, arrondies, verdàtres, nerveuses & découpées en beaucoup de parties étroites, d'une maniere plus remarquable que dans toute autre espece d'aconit. Ses sleurs sont disposées en maniere d'épis aux sommités des tiges, ayant la figure d'une tête couverte d'un heaume de couleurbleue rayée. Acette fleur succede un fruit a plusieurs graines membraneuses disposées en maniere de tête, qui renferment des semences menues, ridées & noires dans leur maturité.

Jean Bauhin dit qu'il seroit prudent de bannir de nos jardins un poison aussi mortel à tout animal qui en mange, que l'est le napel. Tous les Auteurs de Botanique s'accordent aussi à dire, qu'entre tous les poisons qui se tirent de la famille des végétaux, le napel a toujours été regardé comme un des plus dangereux; quelques Auteurs assurent que sa racine, échaussée dans la main, suffit pour causer la mort. Il paroît par ses effets qu'elle est caustique & corrosive : car elle produit en peu de: tems dans ceux qui ont le malheur d'en manger, des enslures, des inflammations, des convulsions, la gangrene & la mort. Mathiole raconte l'histoire d'un criminel condamné à mort, à qui l'on fit manger de cette racine pour essayer quelques antidotes qu'on proposoit contre ce poison. Cet homme y trouva d'abord un goût depoivre un peu fort, & au bout de deux heures il sut saistide vertiges & de si violentes commotions de cerveau, qu'il s'imaginoit avoir la tête pleine d'eau bouillante; cet état suivi d'une enflure générale de tout le corps, le visage devint livide, les yeux sortoient d'une maniere affreuse hors de la tête; enfin des convulsions horribles terminerent bientôt la vie & l'espérance de ce criminel. Autrefois on empoisonnoit les-Aeches avec le suc de cette plante, & l'on détruisoit aussi les animaux sauvages & seroces, lions, tigres, loups, pantheres, &c. avec le napel adroitement mêlé à l'appas des viandes qu'ils aiment le plus. Wesper dit qu'entems de peste, on s'est servi de cette plante pilée en guise de vésicatoire: ce qui démontre évidemment la qualité caustique & érosive de cette plante. On sait encore que les fleurs du napel, portées sur la tête, ont la propriété de détruire l'espece vermineuse qui ronge les chairs & de causer en place une migraine très-douloureuse.

Un tel exposé des propriétés du napel suffit bien pour en proscrire l'usage intérieur; mais l'illustre Storck, accoutumé d'après l'expérience à douter de la violence des poisons végétaux, a voulu s'assurer par lui-même des effets de celui-ci. Pour les mieux éprouver, il mit sur sa langue une petite quantité de poudre des seuilles & des tiges de l'aconit napel; elle produisit de l'ardeur, & lui

causa une salivation qui durerent long-tems, il ressentoit aussi des douleurs momentannées, vagues & lancinantes, mais il ne s'ensuivit aucun mal.

Cette même poudre jettée sur un ulcere chancreux &

fongueux, ne le consuma pas.

M. Storck fit ensuite l'extrait de napel avec le suc exprimé de cette plante : il en mit un grain entre la paupiere inférieure de son œil droit & l'œil même, il n'en fut affecté, que comme il l'auroit été par tout autre corps étranger. Il fit ensuite un mêlange de deux grains de cet extrait avec deux gros de sucre en poudre, & pour observer particuliérement ce qui se passeroit dans le corps, il avala lui-même six grains de ce mêlange qui ne lui firent rien. Le second jour il en prit huit, qui ne Jui produisirent aucune sensation, & il en sut de même de dix grains qu'il prit le troisseme jour. Enhardi par le fuccès de ces essais, il en prit vingt grains: aucune des sonctions animales n'en fut dérangée, mais il transpira un peu plus qu'à l'ordinaire. Il continua ainsi pendant sept jours, & le huitieme il se reposa; il recommença le neuvieme & continua jusqu'au quatorzieme, sans s'appercevoir de rien de nouveau. M. Storck conclut de là, que la poudre de napel excite la transpiration & la sueur, qu'on peut en donner aux malades intérieurement avec sécurité, en l'administrant en petites doses pour commencer; qu'elle convient dans les maladies dont on peut chasser la matiere ou la cause par les voies de la transpiration & de la sueur : relles que les fievres, les douleurs sciatiques, même pour les glandes entiées & Equirrheuses.

Le Docteur Bernhard de Bernitz, dit que la plante de napel desséchée ou transplantée des Alpes dans les jardins, perd sa qualité vénéneuse, se qu'elle n'est point un poison dans le Nord comme dans l'Italie; c'est aux Médecins qu'il convient de prononcer si l'usage interne

du napel doit-être permis ou désendu.

Quant aux remedes propres contre le poison du napel, on commence par donner promptement un émétique, suivi d'une boisson abondante de lait & de beurre bouillis ensemble, l'on finit le traitement par des bols

~ R 4

200 NAP NAR

de thériaque ou par un autre antidote, & on y joint les sels volatils de viperes ou de corne de cerf, &c.

NAPHTE: voyez Pétrole.

NARCAPHTE, inarcaphium anom donné à l'écorce odoriférante & résineuse de l'arbre qui produit l'oliban; les Juiss Orientaux s'en servent dans leurs parsums; en Europe on l'emploie pour les maladies du poumon. On appelle quelquesois le narcaphte, signamé ou shymiama:

Voyez OLIBAN.

NARCISSE, narcissas latisolius, est une plante dont la racine est bulbeuse, noirâtre en dehors, blanche en dedans, visqueuse, amere, & poussant en dessous des sibres comme les autres racines bulbeuses. Il sort de sa racine des seuilles vertes pâles, assez semblables à celles du poireau. Il s'éleve d'entr'elles une tige haute d'un pied, creuse, nue, cannelée, portant en sa sommité une grande sleur à une seule seuille évasée en godet, blanche, & entourée de six seuilles pâles & purpurines, d'une odeur sort agréable. A cette sleur succède un fruit oblong, triangulaire, rempli intérieurement de semences arrondies, noires & ameres: la sleur de cette plante est un peu narcotique, & sa racine est agglutinante & vomitive.

On cultive cette plante dans les jardins à cause de la beauté & de la bonne odeur de sa fleur. Il y en a de plusieurs sórtes: 1° le narcisse de Constantinople: 2° le grand narcisse d'Inde: 3° le narcisse rouge: 4° celui qui est jaune: 5° le narcisse d'Angleterre. Il se trouve aussi dans les bois & les prairies une espece de narcisse jaune qu'on nomme aiau. Voyez Campane Jaune.

On plante les narcisses dans les parterres, en planches, à quatre doigts de distance, à la fin de Janvier: on les multiplie de cayeux, & on les replante en Octobre. Les jonquilles & les tubéreuses ne sont que des especes de narcisse. Voyez ces mots. En générale les narcisses ont les sleurs disposées en épi, en pannicule, ou en ombelle.

NARCISSE D'AUTOMNE: voyez Lys narcisse. NARCISSE DE MER: voy. à la suite du mot Scil-Le.

NARD, nardus. On a donné ce nom à différentes

plantes d'usage en Médecine, & dont nous ferons mention dans cet article.

est, selon M. Geoffroi (Mat. Médic.) une racine chevelue, ou plutôt un assemblage de sibres entortilées, attachées à la tête de la racine, qui ne sont rien autre chose que les silaments nerveux des seuilles sanées, desséchées, ramassées en un petit paquet de la grosseur & de la longueur du doigt, de couleur brune roussâtre, d'un goût amer, âcre, d'une odeur aromatique, approthante de celle du souchet. Cette partie silamenteuse de la plante qui est en usage, n'est, dit M. Geoffroi, ni un épi ni une racine, mais c'est la partie insérieure des siges, qui est d'abord garme de plusieurs petites seuilles, qui en se famant & en se desséchant tous les ans, se changent en des silets n'y ayant que leurs sibres nerveuses qui subsistent.

On a donné au nard le nom d'épi, à cause de sa figure; la racine à laquelle il est attaché, est de la grosseur du doigt, sibreuse, brunâtre, solide & cassante. Parmi ces silaments on trouve quelquesois des seuilles encore entieres, blanchâtres & de petites tiges creuses, can-

nelées, &c.

Le nard Indien croît en grande quantité dans la grande Java, & les habitants en font beaucoup d'usage dans leurs cuisines, pour assaisonner les poissons & les viandes. On en apportoit autresois de la Syrie & du Gange, dont la couleur & la longueur des sibres varioient beau-

coup.

La plante de ce nard s'appelle gramen cyperoides aromaticum indicum. BREYN. On estime le spica-nard alexitere, céphalique, stomachique, néphrétique & hystérique. Riviere dit qu'il convient, pris en substance dans du bouillon pour l'hémorrhagie des narines. Bontius dit que dans les Indes, on sait insuler dans du vinaigre le nard desséché, & qu'après y avoir ajouté un peu de sure, on sait usage de ce remede contre les obstructions du foie & de la rate: il convient encore, soit à l'intérieur, soit à l'extérieur, pour la morsure des bêtes venimeuses.

Le NARD CELTIQUE, nardus celtica: est une racina rampante, chevelue, roussatre, garnie de petites écailles, d'un verd jaunâtre, d'un goût âcre, un peu amer, aromatique, d'une odeur forte & un peu désagréable.
Les petits rameaux de cette plante basse, poussent par intervalle des sibres un peu chevelues & brunes; à leur partie supérieure ils donnent naissance à plusieurs petites têtes qui soutiennent de petites seuilles oblongues de couleur jaunâtre. Il s'éleve d'entre ces seuilles une petite tige, haute d'un pied, ayant sur chaque nœud deux petites seuilles opposées; elle porte en sa sommité beaucoup de sleurs, qui ont la sigure d'une étoile d'un jaune virant sur le rouge & qui dans la suite deviennent de petites graines oblongues & aigrettées.

Toutes les parties de cette plante sont aromatiques, & imitent, étant récemment sechées, l'odeur de la petite valériane. Clusius dit que le nard celtique sleurit en Août, presque sous les neiges même, sur le sommet des Alpes de Styrie; les seuilles paroissent ensuite, lorsque sent vers le commencement de Septembre, lorsque les sent vers le commencement de Septembre, lorsque les seuilles jaunissent : car alors son odeur est agréable, au lieu qu'il n'en a point lorsqu'elles ne sont que de paroitre, ou que la plante est encore verte. Ce nard a lesmêmes propriétés que le précédent; il est cependant plus

diurétique & plus carminatif.

Le NARD DE MONTAGNE, nardus montana, est une espece de valériane, dont la racine est oblongue, arrondie, & en forme de navet, de la grosseur du petis doigt. Sa tête, qui est portée sur une petite tige rougeatre, est garnie de sibres chevelues, brunâtres & un peudures. Cette racine est vivace, d'un goût âcre & aromatique.

Le petit nardus-indica est une espece de gramen-

Voyez ci-deffus.

Le nard bâtard du Languedoc, est une sorte de chien-

Le faux nard, est la racine de l'ail serpentain des-Alpes. Voy. AIL.

Le nard sauvage, est la racine du cabaret. Voyez ces

mots

NAS' NAT 203

Le nard commun, est l'aspic ou lavande mâle. Voyez

NARHWAL ou LICORNE. Voyez à l'article BA-

LEINE.

NARI-NARI, espece de raie du Bresil; les Hollandois l'appellent piilsert: ce poisson est charnu, il a le corps & les nageoires triangulaires; sa tête est grosse & ramassée, au milieu il y a une espece de sosse : au lieu de dents, il a dans la bouche des os qui sont composés de plusieurs osselets: ses yeux sont petits: le dessus du corps est rouge bleuâtre, tiqueté de bianc; le ventre est assez blanc, & sa peau unie. Proche de sa queue, sont deux crochets longs de trois doigts, & saits comme les hameçons d'un Pêcheur: sa chair est fort délicate.

NASICORNE. Nom donné au rhinoceros insecte, dont il est parlé à l'article scarabée monoceros. Voyez ce

mot.

NASITOR. Voyez Cresson alénois.

NATICE, natica, nom que M. Adanson donne d'apprès les Anciens à un genre de coquillage operculé assez semblable à la nérite, & qui, selon M. d'Argenville, est un limaçon à bouche demi-ronde, qui n'a point de gencives, ni de dents, seul catastere qui le distingue de

La nérite. Voyez ce mot.

NATRON, nairum, est un sel alkali terreux, appelle quelquesois soude blanche d'Egypte ou alkali terrestre Oriental-Il est en partie fixe, & toujours mêlé avec des corps terrestres. Quelquesois il contient du sel mazin, ou un sel alkali volatil, de maniere cependant que l'alkali fixe y domine. Le natron fond aisément à l'humidité de l'air, resous en liqueur, fait effervescence avec tous les acides : il se dissout dans quatre fois son poids d'eau chaude. Cette espece de sel minéral dont on-Le servoit autresois en France pour saire du savon & du verre, se trouve en Egypte & en Syrie. On peut même le regarder comme le nitre des Anciens, lequel fermentoitavec des liqueurs acides, & ils s'en fervoient comme: d'un sel lixiviel pour laver leurs habits, & pour mettre dans leurs bains purificatoires (Jérémie, chap. 2, vers. 22). Ils le méloient avec du sable pour en faire du verre, L'Tacit, I. 5.), Salomonfait entendre cette effervescence: du nitre d'Egypte avec le vinaigre, sorsqu'il dit dans ses proverbes (chap. 25, vers. 20). celui qui chante des airs à un cœur affligé, fait comme si l'on métoit du nitre avec du vinaigre. Or, il n'y a que le natron qui possede cette propriété. Aujourd'hui nous voyons rarement ce sel dans le commerce, ayant été prohibé sous le ministere du Grand Colbert. On lui substitue le sel de verre ou l'anatron factice.

Nous avons donné dans notre Minéralogie un détail assez circonstancié de la préparation & de l'usage de ce sel en Egypte. C'est dans l'hyver que ce sel suinte naturellement de la terre: on le ramasse dans l'état de liqueur dans deux grands lacs, dont l'un est situé près de Memphis, & l'autre aux environs d'Alexandrie. Les vents qui regnent dans ces contrées ne tardent pas d'en faire évaporer la surabondance d'eau, & lorsque l'air est assez diminué pour que le sel commence à crystalliser, on le retire avec des pelles faites en écumoir, puis après l'avoir égouté, on le transporte dans de grands magasins à Terrane & à Damanchou. Les Paysans sont contraints par corvée d'en voiturer quarante-cinq mille quintaux, partie en bateau sur le Nil, & l'autre partie sur des chameaux : mais cette obligation forcée leur tient lieu de la taille qu'ils devroient pour leurs terres ensemencées.

Les Arabes emploient ce sel pour blanchir leur cuivre & le linge; les Egyptiens s'en servent au lieu de soude dans leur savon & leur verre; les Boulangers d'Alexandrie en mettent dans leur sorgo; les Tanneurs du pays en préparent leurs cuirs; les Bouchers, &c. s'en servent aussi pour attendrir & conserver les viandes, &c. Voyez noure Minéral. Vol. I, pag. 319 & 310. Le sel alkali qui se trouve dans quelques eaux thermales & minérales, a beaucoup de rapport avec le natron : l'on donne aussi aussel d'Ebshom. le nom de natron d'Angleterre. Voyez SEL D'EBSHOM.

NATURALISTE. Est un Physicien qui considére l'affemblage & l'état des choses créées dans la nature : il y en a peu qui s'occupent également de toutes les parties de cette science; l'un étudie les fossiles & les minéraux, l'autre tâche de connoître méthodiquement les individus du regne végétal, souvent il se borne à la culture des plantes: d'autres ne trouvent d'agrément que dans les curieuses recherches & observations du regne animal, ou même d'une de ses parties: quelques-uns étendant la sphére de leur génie, n'étudient point ce qui les envisonne immédiatement, leurs yeux armés du telescope, considerent & observent ce qui se passe dans l'immensité des cieux; d'autres ensin se restreignent à l'observation météorologique. Ainsi le Minéralogiste, le Botaniste, le Zoologiste, l'Astronome, &c. sont les Démonstrateurs ou Interpretes des ouvrages & des opérations de la Nature. Voyez les articles CIEL & PLANE, ANIMAL, PLANEE, MINÉRAL & HISTOIRE NA-

NAUCORE ou MOUCHE SCORPION : voyez

SCORPION AQUATIQUE.

TURELLE.

NAVET, napus. Le navet est la racine d'une plante qui porte le même nom, & que l'on cultive dans les champs & dans les jardins. Il y a des navets que l'on cultive pour la table, & d'autres pour la nourriture des

bestiaux; nous parlerons d'abord des premiers.

La racine du navet est de some, de grosseur & de couleur dissérentes, suivant l'espece; elle est charnue & douce, exhalant une petite odeur assez agréable. Sa seuille est un peu allongée, découpée prosondément, rude & velue, d'un gros verd. Sa tige, qui s'éleve de deux ou trois pieds; est branchue, lisse, plus ou moins grosse, suivant l'espece. Les sleurs naissent en abondance aux extrémités de ses rameaux. Ces sleurs sont de couleur jaune, quelques ois blanches, à quatre seuilles disposées en croix. Aux sleurs succedent des siliques, qui contienment des semences rondes & brunes.

Il y a plusieurs especes de navets, mais dont quelques-uns ne se plaisent que dans certains terreins; tels sont les navets de Freneuse, de Saulieu en Bourgogne, de Saint-Jôme, du Gatinois, qui dégénerent notablement quand on veut les élever ailleurs. C'est de toutes les plantes, celle qui s'accoutume le moins au changement de terrein, & qui vient le mieux dans les terres arides & caillouteuses, où toutes les autres ne sont que languir;

Les six especes dont la culture réussit le mieux dans

mos climats, sont le perit navet de Berlin, qui est fortmenu, plus rond que long, & blanc; c'est le plus petit
& le meilleur: le navet de Vaugirard, qui est de médiocre grosseur, un peu allongée, tirant sur le gris da
côté de la tête, d'un bon goût, tendre; il est fort commun à Paris & sort estimé: le navet commun, tant le
rond que le long, qui est celui qu'on cultive le plus
communément à Aubervilliers: le navet gris, ainsi nommé de sa couleur, & dont la sorme est allongée: le navet de Meaux, qui rend le plus de prosit par sa grosseur
& par sa longueur, qui est communément de huit à dix
pouces, cette espece, élevée aux environs de Meaux,
est meilleure que la même élevée aux environs de
Paris-

Toutes ces especes se cultivent de la même maniere. & réussissent mieux en général dans les terres légeres. que dans toutes les autres. On seme les navets en deux tems, au mois de Mars & au mois d'Août; & ils vienment ordinairement mieux dans cette derniere saison. H faut que la terre ait été bien labourée, qu'elle ne soit ni trop séche ni trop trempée, & avoir attention de semer très-clair. Quand la graine est levée, on éclaircit le plan, de maniere qu'il reste environ six pouces de diftance d'un pied à l'autre, & on sarcle toutes les mauvaises herbes. Les navets sont ordinairement bons au bout de deux mois, & il faut les arracher alors, de crainte qu'ils ne se cordent, ou que les vers ou les mulots ne les attaquent. Ceux du printems servent pour l'é-*é; & ceux du mois d'Août passent l'hyver, étant mis dans le sable après qu'on leur a tordu la fanne, on entaflés en pleine terre, dans un trou qu'on couvre de chaume; il faut que ce trou soit pratiqué de saçon que l'eau des pluies ait un écoulement, & que les pleurs de la terre ne puissent pas l'inonder.

On peut aussi semer les navets dès le mois de Février, sur une couche chargée de huit à neuf pouces de terreau. & dont la chaleur soit presque amortie: on en jouit par

ce moyen dès le commencement de Mai.

Pour se procurer la graine de toutes ces especes, on choisit les plus belles racines, qu'on remet en terre au mois de Mars, à un pied de distance les unes des autres,

Au mois d'Août on les arrache, & au bout de quelques jours on bat la graine. Elle ne se conserve bonne que.

pendant deux ans.

Le navet a pour principal ennemi la lisette, qui dévore les jeunes seuilles & sait périr la plante, sur tout dans les années seches. On n'y connoît point de remede, si ce n'est de donner une nouvelle saçon à la terre, & de semer de nouveau, lorsqu'un plan de navets a été ainsi ravagé. On a aussi remarqué qu'en semant après la mi-Août, le plan est ordinairement beaucoup moins satigué de ces insectes, parce qu'ils commencent alors à se retirer.

Le navet est un légume assez sain, quoiqu'un peu venteux; on le met dans les soupes, on le mange à la sauce blanche & à la moutarde; on le frit en pâte, & il se marie bien avec la plupart des viandes, singulièrement avec le mouton & le canard. On tire par expression, de la graine du navet, une huile qui sert à brûler & qu'on mêle avec celle de la navetre.

Le navet a de grandes propriétés dans la Médecine; sa décoction est d'un usage très-familier dans les bouiltons propres pour la poitrine : mêlée avec le sucre, elle forme un sirop très-estimé pour appaiser la toux invêterée, & pour l'asthme. La semence de navet est incisive

& apéritive.

Les navets que l'on cultive pour la nourriture du bétail, se réduisent à trois especes. L'une est le navet à grande racine, que l'on cultive pour le service de la table, mais qu'on donne aussi au bétail, quand on se trouve en avoir une assez grande quantité. L'autre espece est la turnip des Anglois, ou la rabioule du Limousin, du Poitou, de la Bretagne: l'espece la plus estimée en Angleterre, est la turnip rouge d'Ecosse. Ensin, la troisieme est la rave du Limousin.

La rabioule ou la turnip (turneps) que les Anglois cultivent pour leurs bestiaux, a la racine beaucoup plus large que haute. Cette grosse racine, qui est presque hors du terrein, jette, dans l'intérieur de la terre, un filet gros comme le doigt, qui sert à lui fournir de la mourriture. Ces navets deviennent si gros, qu'on en moit qui ont jusqu'à neus pouces de diametre. Ces raci-

NAV NAU

mes se plaisent dans des terres lègeres & bien amandées. On les seme ordinairement dans le courant du mois de Juin; on les arrache au mois d'Octobre, & on les garde pour l'hyver, où la disette d'herbe oblige de mettre les bestiaux au sec.

NAVET DU DIABLE. Voyez à l'article BRYONE. NAVETTE ou NAVET SAUVAGE, nevus sylvestris. Cette plante ne differe du navet commun & cultivé, que par sa racine, qui est beaucoup plus petite, d'un goût âcre & qui sent le sauvageon. Sa fleur est jaune, & quelquesois blanchâtre. Ses seuilles sont plus découpées. La navette croît naturellement entre les bleds, sur les sevées & les bords des sossés : elle seurit en Avril & en

Mai, & produit beaucoup de graine.

Toute la plante est beaucoup plus alexitere que la précédente, sur-tout la semence Tout le monde sait que. les Oiseliers en nourrillent, dans des cages, bien des especes de petits oileaux, comme serins, chardonnerets, linotes, pinçons, &c. C'est de cette même graine qu'on tire, par expression, une huile appellée rabesse ou navette, dont on se sert pour brûler à la lampe, & que les Ouvriers en laine emploient auffi dans leurs ouvrages. La grande consommation que l'on fait de cette huile a engagé, depuis quelques années, divers particuliers à cultiver cette plante, sur-tout aux environs de Rouen, dans le pays de Caux, & dans la Picardie. On seme la navette depuis le commencement d'Avril jusqu'en Juillet, & en plein champ. Il lui faut des terres fortes & bien labourées, & que l'on herse après la semaille. On connoît que la semence est mûre, quand la cosse est devenue blanche.

NAVETTE DE TISSERAND. On donne ce nom à un coquillage univalve du genre des porcelaines. La navette est rare, & ressemble à un petit œuf dont les deux

bouts seroient allongés & pointus.

NAUTILE ou VAISSEAU, ou VOILIER, nautilus, est un genre de coquillage univalve, rond ou oblong comme une gondole, avec une circonvolution spirale apparente, tournée sur elle-même, qui finit en se perdant au centre; & qui, dans une autre espece, se sépare en plusieurs articulations ou compartiments. Quand on divise longitudinalement la coquille de ce nautile en deux, on voit dans l'intérieur le tuyau ou siphon qui communique d'une concamération à l'autre; on y compte souvent quarante cellules en compartiments, dont la grandeur diminue à mesure qu'ils approchent du centre. C'est par ce petit tuyau ou siphon, que l'animal passe sa queue qu'il attache à sa coquille, aussi ne la quitte-t-il jamais. Ce siphon lui-même est composé d'articulations, ensorte qu'il paroît être produit à disférentes reprises comme la coquille même, dont l'animal bâtit les cloisons à mesure qu'il augmente de volume. Ces concamérations sont simples, unies, courbées, & non découpées ou à sutures comme dans la corne d'Ammon, qui paroît extérieurement herborisée uniquement par cette disposition de pieces de rapport.

La coquille du nautile est épaisse & sans oreilles; on appelle celle qui est mince, nautile papiracé. Celle-ci est à oreilles & sans oreilles, cannelée d'un seul vuide, sans articulations ou concamérations, & l'animal qui y demeure ne tient point à sa coquille comme dans l'espece

précédente.

On a donné le nom de nautile à cette coquille, parce qu'on a prétendu que c'est du poisson qui l'habite que les hommes ont appris à naviger. Au moins la forme de cette coquille approche de celle d'un vaisseau, & le poisson semble se conduire sur la mer, comme un Pilote conduiroit un navire, Quand le nautile veut nager, il éleve deux de ses bras en haut, & étend la membrane mince & légere qui se trouve entre ses deux bras, comme une voile; il se sert des deux autres appendices, qu'il allonge & plonge dans la mer, & qui lui tiennent lieu d'avirons; sa queue lui tient lieu de gouvernail. Il ne prend d'eau dans sa coquille, que ce qu'il lui en faut pour lester ce petit navire, & pour marcher avec autant de vîtesse que de sûreté; mais à l'approche d'un ennemi on dans les tempêtes, il retire sa voile & ses avirons, & remplit sa coquille d'eau pour couler plus aisément à fond. Il retourne sa barque sens dessus dessous, lorsqu'il s'éleve du fond de la mer; mais dès qu'il a atteint la superficie de l'eau, il tourne adroitement son petit vaisseau, dont il vuide l'eau, & épanouissant ses barbes, H. N. Tome IV.

il se met à voguer. C'est un navigateur perpétuel, qui

- est tout à la fois le pilote & le vaisseau.

Les Amateurs de coquilles distinguent le nautile papiracé, nautilus polyposus, le même qui est à oreilles; & le nautile qui est à cloisons & ombisiqué, nautilus.

crassus indicus.

L'animal qui habite cette coquille est une espece de polype à huit pieds: quand il se retire, il n'emplit pas stout de fait sa coquille. Le derriere de son corps est creux couvert de porreaux; le dessus est plat, cartilagineux ridé, tirant sur la couleur sombre, avec de certaines taches noires. On voit, dit M. d'Argenville, à la partiede devant, une multitude de petits pieds, posés l'un sur l'autre, avec plusieurs lambeaux couvrant la bouche des deux côtés. Ces lambeaux ressemblent à la main d'un enfant, & se divisent en vingt doigts très-petits. Ils servent à l'animal pour s'allonger, se retirer, saisir sa proie & la porter à sa bouche. Cet animal n'ayant point de couverture à l'entrée de sa coquille, ni de désense, est en prises aux crabes; aux araignés & aux scorpions de mer. On fait peu d'usage dans les tables de ce testacée, parce que sa chair est fort dure; mais l'écaille, dans l'espece qui est épaisse & nacrée en dedans, sert à faire des vaisseaux à boire qu'on grave en dehors: Les Sauvages en font des cuillers qu'ils nomment papeda; on en tire aussi une sorte de burgaudine.

Les plus beaux nautiles se pêchent dans l'Inde. Celuiqui est papiracé se trouve dans plusieurs lieux de la Méditerranée; son écaille est d'un blanc de lait, quelque-

fois tirant sur le jaune & ensumée par la carene.

NAUTILITE. On appelle ainsi le nautile qui est devenu sossile ou pétrisié. On rencontre plus communé-

ment celui qui est chambré que le papiracé.

NECIDALE, necydalis. Petit insecte noirâtre à étuis & à antennes filiformes, qui ressemblé assez à nos cicindeles, mais qui en dissere par le nombre des articles de ses tarses & par la forme de ses étuis qui sont beaucoup plus courts que son corps: les ailes débordent les élytres & recouvrent tout son ventre. Ses yeux sont gros & saillants; le corselet a un rebord. On donne aussi le nome de necidule à la nymphe des insectes.

NECTAR, se dit d'un suc végétal dont l'odeur & la saveur sont exquises, mais dont la vertu est nontrissante, & même enivrante. On trouve beaucoup de ce suc mielleux dans les nectaires (glandes des fleurs) de certains végétaux : voyez à l'article PLANTE.

NEFFLIER, mespilus. Il y a plusieurs sortes d'arbrisseaux, compris sous ce nom générique; tels sont les azéroliers, les aube-épins, le buisson-ardent, les amelan-

chiers, l'alchminier.

Le NEFELIER, mespilus vulgaris, est un arbrissau, ou un arbre de médiocre grandeur, donc le tronc est ordinairement tortu: les branches sont dissieles à rompre; les seuilles assez semblables à celles du cerisier, lanugineuses & blanches en dessous; ses sleurs sont en rose, blanches ou rouges; le fruit est comme une petite pomme sauvage, presque rond, rougeêtre lorsqu'il est mûr, charnu, terminé par une espece de couronne comme un ombilic. Ce fruit a une saveur âpre; mais en mûrissant il acquiert une saveur douce, vineuse, fort agréable, de sorte qu'il peut servir à garnir les desserts sur des tables: il contient quatre ou cinq osseles, pierreux, très-durs.

Il y a une espece de nessier, dont le fruit est sans noyau. Comme les nesses commencent d'abord à mollir par le cœur, il arrive souvent que cette partie est pourie avant que le dessus soit en état d'être mangé. Pour prévenir cet inconvénient, avant que les nesses mollissent on les secoue dans un van, pour meurtrir le dessus, qui alors amollit aussi promptement que le dedans. Pour que le fruit du nessier, soit bon, il faut qu'il ait été gresse: on l'ente sur le poirier sauvage, ou sur

l'épine blanche.

Le nessier épineux, est l'arbrisseau connu sous le nom

de piracaniba ou buisson-ardeni.

L'AZEROLIER ou POMMETTE, azarolus. Les feuilles de cet arbrisseau, sont ressemblantes à celles de l'aube-épine, mais plus grandes; ses fleurs sont en grappe, de couleur berbeuse, en rose; le fruit est rond, plus petit que la nesse, avec une couronne sormée par les pointes du calice: il est d'abord vert, mais en mûrissant il devient rouge, aigrelet & sort agréable au goût; il contient trois osselets. On le cultive en Italie & en Languedoc,

5 2

pas si bonnes; en Provence on en sait des consitures. Les azéroliers sont un sort joli esset dans le mois de Mai, lorsqu'ils sont en sleurs. Cet arbrisseaul, mis dans les remises, attire le gibier par ses fruits; il n'a pas tant d'épines que l'aube-épine, il croît plus vîte & devient plus grand. L'azérolier de Virginie mérite d'être cultivé à cause du brillant de ses seuilles & de l'éclat de son fruit.

L'AUBE-ÉPINE ou ÉPINE BLANCHE, oxiacantha, est un arbrisseau médiocrement gros, rameux, armé d'épines fortes & piquantes, plus dures encore que le bois: ce bois est convert d'une écorce rougeaure ou brune cendrée, suivant l'âge; ses branches fermes & piquantes, sont très-propres à présenter toutes sortes de figures sous la taille du Jardinier. Ses sleurs, qui sont très-odorantes, sont en rose, ramassés en bouquet : ses fruits sont un peu plus gros que les baies de mirthe, ronds, rouges dans leur maturité, ayant un ombilic noir, remplis d'une pulpe molle, glutineuse, douceâtre; il croît par-tout dans les haies. Cet arbrisseau est très-agréable dans le mois de Mai, sur-tout l'aube-épine à fleurs doubles. Une paroît point vrai-semblable que l'odeur de cette fleur foit capable de gâter la marée, comme quelques-uns le disent Le fruit de cet arbrisseau reste attaché aux branches bien avant dans l'hyver, & sert de nourriture aux oiseaux, sur-tout aux grives & aux merles. Son bois excelle pour la dureté & l'égalité; il va immédiatement après le buis, & l'on en fait grand cas pour les ouvrages du tour.

Le Buisson-Ardent ou Arbre de Moyse, pyracantha, est un arbrisseau épineux, dont les seuilles ressemblent en quelque saçon à celles du poirier sauvage; ses sleurs sont disposées en roses, de couleur jaune rougeâtre; ses fruits ressemblent à ceux de l'aube-épine, mais ils sont d'un beau rouge écarlate: lorsqu'ils sont en grande quantité, ils sont paroître l'arbrisseau comme en seu. Le buisson-ardent croît naturellement en Provence & en Italie; ses seuilles sont toujours vertes & ses sruits ne quittent point durant tout l'hyver. On a prétendu que cet arbrisseau étoit le buisson où Dieu apparut à Moyse, & lui ordonna de délaire ses souliers, parce qu'il étoit en Terre Sainte; & que c'est à raison de cette prérogative; que son fruit reste perpétuellement attaché à l'arbre.

L'AMELANCHIER, diospyros, est un arbrisseau qui abeaucoup de rapport avec les précédens; ses fleurs sont blanches; ses seuilles ressemblent à celles du poirier & sont lanugineuses en dessous.

L'amelanchier velu, ou cotonaster, est un très-joli ar-

buste.

Toutes les especes de nessilers dont je viens de parler; ont jainsi que le nessiler lui-mê ne, deux stipules (ce sont deux especes de petites tenilles) aux pédicules de leurs seuilles. Le cotonaster & le piracantha ont pour

Aipules deux petits filets.

Toutes ces especes de nessiers s'accommodent assez bien de toutes sortes de terreins. La graine de nessier ne leve souvent qu'à la seconde année. C'est une excellente pratique que de répandre beaucoup de fruits d'aube-épine, d'azéroliers & de buissons-ardents dans les semis de bois; car ces arbrisseaux, qui ne sont aucun tort au chêne ni au châtaigner couvrent la terre, sont périr les herbes, & le grand bois y croît mieux.

Toutes les especes de nessiers sont longues à croître, leur bois est dur : ils sont très-propres pour gresser des poiriers qui reste nains, & qui donnent du fruit plutôt que s'ils étoient gresses sur des poiriers sauvageons.

Tous les fruits de ces arbrisseaux passent pour astrin-

gens.

NÉGA: voyez Cerisier.

NEGRE, nom qu'on donne à une variété d'hommes de l'Afrique, qui sont tous noirs. La semme s'appelle Negresse, son enfant Négrillon ou Negrite. Nous avons donné à la suite du mot Homme la description des disférentes races noires. En général, cette espece d'hommes est plus vicieuse que celles des autres parties du Monde. La persidie, la cruanté, l'impudence, l'irréligion; la malpropreté & l'intempérance, semblent avoir étoussé chez enx tous les principes de la Loi naturelle & les remords de la conscience; les sentimens de compassion leur sont inconnus, exemple terrible de la corruption de l'homme laissé à lui-même.

CIL.

L'on peut regarder les races des Negres comme des Nations barbares & dégénérées ou avilies. Leurs usages sont si extravagants & si déraisonnables, que leur conduite jointe à leur couleur, a fait douter pendant longrems s'ils étoient véritablement des hommes issus du premier homme comme nous , unt leur férocité & leur animalité les faisoit ressembler aux bêtes les plus sauvages. On a vu de ces Peuples se nourrir de leurs freres. & dévorer leurs propres enfants. Presque tous les Noirs ne regardent leurs femmes , notamment celles de Loanga ; que comme de viles esclaves créées uniquement pour les amuser, les servir & leur obéir : elles n'osent les regarder & leur parler qu'à genoux. Seroit-il vrai qu'un état si pénible & si humiliant ne les afflige point? On trouve cependant des Negres assez attachés à leurs femmes, ou srès-amoureux de leurs maîtresses. Mais par quelle singularité les Negresses qui som très-sécondes en Afrique, ne multiplient-elles pas autant dans l'Amérique? Le Gouvernement a intérêt de découvris la cause d'une pareille Rérilité, disons plutôt d'un avortement; car l'amertume de leur sort les porte à se délivrer d'un fardeau qui fait la joie des autres meres. Un peu plus d'humanité de la part des Blancs, préviendroit bien des maux. Je frémis d'horreur en aprenant qu'on fait des parties de plaisie dans nos Isles pour aller à la chasse des Negres Marons ... comme nous faisons les loups & les sangliers en Europe. & que la chasse est bonne quand on en a tué un grand nombre: souvent encore les barbares & impitoyables. maîtres de ces hommes noirs poignardent inhumainement les malades mutilés ou trop vieux, dans la crainte que les frais n'absorbent le prix de la vente de ces esclaves. Comment certains habitans de l'Amérique, policés & élevés en Europe, peuvent-ils, malgré le cri de l'humanité, ne donner que peu ou point de nourriture à leurs esclaves Negres? Ces hommes infortunés sacrifient leur vie & leurs travaux aux besoins de leurs maîtres, & souvent à satisfaire leur luxe & leurs passions frivoles sans attirer sur eux la même pitié qu'on a pour les bêtes de somme que l'on fait travailler.

Les Turcs, qui passent pour moins barbares, semblent imiter le commerce insâme des Negres, en ven-

dant des Blancs de l'un & l'autre sexe, achetés expréss dans la Géorgie, dans la Mingrélie, dans la Circassie & dans divers lieux voisins de la mer noire. Ce marché qui se tient à Constantinople, s'appelle Jassir-Barat; c'est · un endroit fermé de murailles & planté de grands arbres. Là on commence par prier pour le Sultan : les jeunes filles sont mues sous une converture qui les enveloppe. un Crieur en publie le prix. L'acheteur visite la marchandise; si elle lui convient, il la paie & l'emmene. Qu'il nous soit permis ici de faire encore une réflexion qui est un cri de douleur & de pitié sur les égaremens & les préjugés qui subjuguent quelquefois des Nations entieres, & qui b'essent leur sensibilité au point de leur laisser voir de sang froid les usages les plus barbares, f nous parlons des Eunuques): l'humanité, la raison, la religion sont également outragées par les voix factices, qu'on fait payer si cher aux malheureux à qui onles donne. Qui ne gémit en voyant des peres cruels immoler enx-mêmes leurs fils , leur postérité, & peut être des Citoyens qui auroient été quelque jour la gloire & l'appui de leur patrie ? voyez l'article Eunuque à la suite du mot Homme.

La couleur des Noirs ou des Negres a fait enfanter nombre de systèmes : on a beaucoup disputé sans que personne ait pu donner encore des raisons satisfaisantes. sur le principe de cette couleur si contradictoire avec la môtre, & si constante à se perpétuer dans ces races lorsqu'elles ne s'expatrient pas. On prétend avec beaucoup de vraisemblance que l'action du soleil est la causé primitive & principale de la couleur des hommes noirs. Les peuples du Nord sont les plus blancs; & insensible. ment à mesure que les terres sont plus près de la ligne équinoxiale, & qu'elles reçoivent les rayons du soleil plus perpendiculairement, la couleur des hommes prend une nuance de noir; & si ces mêmes hommes, noircis par l'action du soleil, vont habiter le Nord, ils blanchifsent peu-à-peu, du moins leur postérité, & perdent Leur couleur brûlée. Jusqu'ici la couleur des Negres ne paroît que locale, & leurs cheveux courts & frises refsemblent à une fine laine. Ne pourroit on pas dire aussi que la variété de la couleur des Negres dont la peauest

de leurs brûlants climats? Leurs aliments & les exhalaîz fons de leur sol peuvent aussi concourir à produire un sel phénoméne. Dans un Européen ou un Blanc, la lymphe est blanche, excepté quand elle est mêlée de bile; car elle donne à la peau un teint jaune. Mais dans un Negre, selon quelques uns, où la lymphe & la bile sont noires, le teint de ces individu doit être de la même couleur; cependant d'habiles Anatomistes soutiennent que le sang des Negres, leur lymphe, leur chyle & les autres humeurs, même leurs yeux, leurs dents, leurs os, &c. n'ont pas une couleur différente des nôtres. Il est donc incontestable que la race des hommes blancs & la race des hommes noirs ne sont pas deux especes différentes, puisque le fruit de leurs alliances conserve la vertu re-

productiice; à la couleur près. ...

Les Négrillons nouveaux nés, ressemblent en tout aux Blancs, à l'exception d'un filet noir qui borde l'extrés mité des ongles, & d'une petite tache noire au bout du scrotum on an bout du gland. Ces marques sont un signe certain que l'enfant sera noir; & les peres Negres qui suspectent la fidélité de leurs semmes, n'ont pas besoin d'autres preuves pour abandonner les enfants, comme ne leur appartenant pas, dès qu'ils naissent sans cette marque noire. Cette tache est grise chez les Indiens, & d'un rouge pâle chez les Mulatres. Le corps des Négrillons est blanc les huit premiers jours : leur peau commence par brunir, & devientenfin noire, Quelques Anatomistes modernes & très-célebres, en cherchant la cause de cette noireeur, ont trouvé que le tissu de la membrane réviculaire de la peau des Negres, étoit effectivement noire comme de l'encre, & que c'étoit cette couleur muqueuse qui paroissoit au travers de l'épiderme blanchâtre qui est fort déliée & transparente. Voyez Mém. de l'Aoad. des Scienc. Part. 30, art. 13, ann. 1702. Voyez aussi le Traité de la couleur de la peau humaine, par M. LE CAT, où il dit que c'est dans le systeme nerveux & dans ses appartenances qu'il faut chercher la fabrique des couleurs qui teignent la peau des animaux, & en particulier de l'éthiops animal, qui donne la couleur au Negre, Ajoutons à cela que la **fubstance**

substance medullaire de leur cerveau est communément bleuâtre. Plusieurs Auteurs rapportent quantité d'autres faits aussi singuliers, où il s'agit de dissérens hommes nés blancs en Europe, & devenus noirs en Europe. De nos jours une pareille métamorphose de blanc en noir, & de noir en blanc, se renouvelle annuellement dans la personne d'une Dame fort aimable, d'un beau teint & d'une peau fort blanche: dès qu'elle est enceinte, elle commence à brunir, & vers la fin de sa grossesse elle devient une véritable Négresse. Après ses couches, la couleur noire disparoît peu-à-peu, sa premiere blancheur lui revient, & son fruit n'a aucune teinte de noir. L'on compte aussi des Negres nés en Guinée, & devenus également blancs en Afrique. On a reçu tout récemment de Surinam la relation d'un Negre d'Angola parfaitement blanc à la peau & aux cheveux, quoiqu'il sut né d'un pere & d'une mere des plus noirs. Ses yeux sont toujours tremblotans, & ne distinguent bien les objets que dans l'obscuzité.

Table des mélanges pour devenir blanc on noir.

1°. Un Blanc avec une Négresse, ou un Negre avec une Blanche, produisent un mutâtre, moitié blanc & moitié noir.

2°. Un Blanc avec une Mulâtre, ou un Negre avec une Mulâtre, produisent un Quarteron, trois quarts blanc, & un quart noir, ou trois quarts noir, & un quart blanc.

3°. Un Blanc avec une Quarteronne, ou un Negre avec une Quarterone, produisent un Ochavon, sept huitiemes blanc, & un huitieme noir, ou sept huitiemes

moir, & huitieme blanc.

4º. Un blanc avec une Ochavone, ou un Noir avec une Ochavone, produisent l'un tout blanc, l'autre tout

moir.

L'onsent bien que les mélanges d'un Mulatre avec une Quarterone ou avec une Ochavone, produiront d'autres couleurs qui approcheront du blanc ou du noir, en proportion de la progression ci-dessus établie.

C'est sur les côtes occidentales de l'Afrique à Angola,

H. N. Tome IV.

que les Negres vendent aux Européens non seulement les Esclaves Negres qu'ils ont pris en tems de guerre, mais encore leurs propres enfants. Souvent une mere Négresse livre sa fille à un étranger pour une somme de cauris, qui sert de monnoie en ce pays, & dont elle se fait des bracelets ou des colliers propres à relever la noirceur de son teint; souvent des garçons, aussi dénaturés que la Négresse, tâchent de surprendre & de garoter leur pere pour le vendre également au marché, soit pour quelques serpes, soit pour quelques bouteilles d'eaude vie. Le spectacle d'un tel marché fait frémir la nature; & si quelques Afriquains, brigands & idolâtres, ont assez de cruauté pour faire un commerce d'hommes, comment des Chrétiens de l'Europe peuvent-ils regarder cette contrée comme le terme de leur voyage; & être très-empressés à se trouver à l'enchere de cette abominable vente? Cet usage, dit-on, ne choque point aujourd'hui, parce que les préjugés de la naissance & de l'éducation, & le besoin d'hommes pour cultiver nos Colonies, nous accoutt ment à ce négoce inconnu à nos peres. Quel affreux système! Nous conviendrons cependant que les François, dont l'inclination est naturellement compatissante, se refusent à de certaines perquisitions qui choquent la bienséance & sont souffrir l'humanité. Lorsqu'ils s'agit d'examiner un Negre esclave, ils s'assurent particulièrement de son âge, de son tempérament & de son caractere. Les Portugais, les Anglois, les Hollandois tiennent à cet égard une conduite moins timide, & qui les rend moins dupes dans leur achat; ils visitent toutes les parties du corps des Noirs, & n'oublient ancune attitude dont ils sont susceptibles: ils les remuent avec violence pour découvrir si l'intérieur répond à ce qui paroît; ils les font courir, crier, sauter, &c; ils ne dédaignent pas de leur lécher la peau pour découvrir par le goût de la sueur, s'ils n'ont point contracté certaines maladies (car les Negres ne se plaignent jamais), & si le poil du menton n'est pas d'une force à indiquer un âge plus avancé que la déclaration qu'on leur en a faite. Ces esclaves ne sont pas toujours enchainés; on se contente de leur passer au bras une espece de

NEG NEI 219

menote, à laquelle une piece de bois est attachée: c'est la marque de leur esclavage.

NEGRE est une sorte de poisson de l'Amérique, qui

est tout noir, & qui a la figure d'une tanche.

Selon quelques Auteurs, il y a des poissons negres, dont la chair est d'un très-bon goût, & fort nourrissante, sur-tout en Amérique; & d'autres qui pesent jusqu'à 120 livres, & qui sont tellement venimeux, qu'ils donnent

tout-à-coup la most à ceux qui en mangent.

NEGUNDO est un arbre des Indes, & particulièrement du Malabar: on en distingue deux especes: l'une est appellée mâle, & l'autre femelle. Le mâle est grand comme un amandier; ses feuilles ressemblent à celles du sureau; elles sont dentelées, lanugineuses & velues comme celles de la sauge. La femelle est appellée, par les Portugais, norchila, par les Canarins, niergundi; en Malagate, sambali, & en Malabar, noche. Cet arbre semelle croît à la même hauteur que le mâle; mais ses feuilles sont plus larges, plus arrondies, non découpées, & semblables à celles du peuplier blanc. L'une & l'autre espece, dit Lemery, sont appellées, par les Arabes, par les Perses, & par les Habitans de Décan, bache, & par les Turs, ayı. Leurs feuilles ont l'odeur & le goût de la sauge, mais un peu plus âcres & ameres. Vers le lever du soleil, il paroît sur ces seuilles une certaine liqueur blanche, qui en est sortie la nuit. Leurs fleurs ressemblent assez à celles du romarin, & leurs fruits au poivre noir. Les feuilles, les fleurs, & les fruits étant écrasés, cuits dans de l'eau, & fricassés dans de l'huile, soulagent quantité de douleurs, sur-tout celles des jointures : ce remede est aussi vulnéraire & cicatrisant. Les femmes du pays font une décoction de toutes ces mêmes parties de l'arbre, dont elles boivent & se lavent le corps, dans l'idée que cette liqueur aide à la conception : les feuilles étant mâchées, donnent une bonne haleine, & sépriment les ardeurs de Vénus.

NEIGE, nix, espece de météore, que l'on peut regarder comme des parcelles de nuages condensées, concrêtes & glacées par le froid dans la moyenne région de l'air. Elle tombe sur la terre en petits flocons blancs, fort rares, très-legers, & qui sont d'autant plus menus,

T 2

que le tems est plus froid. Ainsi la neige, dont les dissérences d'avec la grêle sont visibles & connues de tout le monde, n'est aussi que de l'eau qui s'est glacée dans l'air.

Lorsque les molécules aqueuses qui se sont élevées dans l'athmosphere en forme de vapeurs, retombent en bruine ou en pluie, il arrive assez souvent que le froid est assez considérable pour les geler : elles se changent alors en neige ou en grêle; en neige si la congellation les saisst avant qu'elles se soient réunies en grosses goutes; en grêle si les particules d'eau ont le tems de se joindre avant

que d'être prises par la gelée : voyez GRÊLEV

La neige est en rayons plus ou moins épais, paralleles, durs, pointus & hérissés; le nombre des rayons n'est pas déterminé, ni leur forme; c'est ce qu'on peut reconnoître en recevant de la neige sur une toile cirée, & en l'examinant dans un lieu frais; alors on venra des crystaux en flocons, velus, en roue. Chaque flocon est souvent composé, comme d'autant de petites branches garnies de seuilles & de sleurs legeres; c'est un amas de petites lames glacées, consusément couchées les unes sur les autres, qui observent cependant un ordre assez régulier, par rapport à l'arrangement de leurs parties: voyez les Liémens physiques de Muschembrock, Tab. 24.

La neige est très-froide au toucher; quelques personnes attribuent cette propriété au nitre aérien, dont l'existence est peut-être une chimere. Il est constant que la neige contient beaucoup d'air, qu'elle contribue à la fertilité de bien des terres, & à l'accroissement d'un grand nombre de végétaux; car l'on a observé que les années où il tombe une grande quantité de neige ne sont jamais stériles; & que les montagnes que ce météore recouvre perpétuellement, sont chargées de plantes les mieux nourries & les plus vertes. La neige qui couvre pendant plus des deux tiers de l'année presque tout le pays qu'habitent les Lapons, les oblige à se pratiquer des habitations souterreines, pour se préserver des rigueurs du froid excessif qu'on y éprouve.

La neige est sujette à l'évaporation: en se résolvant en liqueur, elle diminue considérablement de volume. Comme sette eau concrete se sond assément, elle offre

un moyen plus commode que la glace pour rafraichir le vin en été: on s'ensert sur-tout dans les pays chauds & dans les plaines; c'est ce qui se pratique à Rome. Elle se conserve aussi-bien que la glace dans les glaceries; mais il tant pour cela la ramasser par peloton, la battre & la bien presser, asin qu'il n'y ait point de vuide. Dans les grands froids, on y jette de l'eau qui en remplit les intervalles en se gelant aussi-tôt. On ramasse plus faci-lement la neige dans les prairies & sur les gazons, que par tout ailleurs. C'est à la sonte des neiges congelées sur le sommet des montagnes, que nous devons communément le phénomêne des sontaines intermittenses: voyez au moi FONTAINE.

Autant l'eau de neige est salutaire aux végétaux & aux opérations de quelques arts, autant elle est nuisible en boisson, sur-tout dant le Tirol & dans une partie de la Suisse, où nous avons vu que ceux qui en sont usage,

sont attaqués de gouttes & d'enflures de gorge.

On appelle en Suisse lauvine une quantité de neige qui se pelote en roulant du haut en bas des Alpes. M. Altmann, d'après qui nous avons donné la description des glaciers si merveilleux & si terribles de la Suisse, distingue deux especes de lauvines; celles qu'on appelle venteuses, sont ordinairement accompagnées d'un grand vent qu'elles augmentent encore par leur chûte, au point qu'il brise les arbres, qu'il étouffe les hommes & les animaux, & qu'il renverse les maisons. La rapidité surprenante avec laquelle ces lauvines roulent jusqu'au bas des vallons, met les Voyageurs dans le plus grand danger; cependant comme elles ont peu d'épaisseur on n'est pas toujours étouffé; en quoi elles sont beaucoup moins dangereuses que la seconde espece que l'on appelle lauvines foncieres, parce qu'elles détruisent jusqu'au fond tout ce qu'elles rencontrent. Formées par une neige beaucoup plus compacte, elles sont infiniment plus pesantes: elles roulent par conséquent avec moins de vitesse que les premieres, mais elles emportent avec elles & les arbres & les pierres & les morceaux de roc qu'elles trouvent dans la direction de leur action. Comme leur chûte cause dans les montagnes & les vallons un tremblement accompagné d'un bruit égal à celui du tonnerre,

elles donnent ordinairement au Voyageur averti, le tems

de se sauver par la fuite.

Les lauvines sont excitées par l'agitation de l'air, & par tout ce qui peut contribuer à faire glisser la neige, sur-tout celle qui est tombée récemment aux sommets des montagnes. Une très-petite pelote s'accroît si fort en tombant, qu'avant que d'arriver au vallon, elle peut acquerir la grosseur d'une maison, quelquesois celle d'une colline, & couvrir ensuite plusieurs arpens de terre. On pense bien que les Habitans des Alpes n'ont pas négligé les moyens de se garantir de ces ravages. Ils évitent de bâtir au pied d'une montagne qui s'éleve rapidement. Ils construisent leurs maisons derriere quelque petite colline, capable d'arrêter, ou de rompre la force des lauvines. Pour passer la montagne de Gothard, on traverse la vallée d'Urseren; & l'on voit au dessus d'un Village, un bois qui forme un triangle, dans lequel il est désendu, sous des peines sort rigoureuses, de couper des arbres, parce qu'ils mettent ce Village à l'abri des lauvines. En plusieurs endroits où elles sont à craindre, on a bâti des murs triangulaires, dont l'angle pointu est tourné vers le côté le plus dangereux de la montagne. Quant aux Voyageurs, on leur recommande, en Suisse, de prendre avec eux des Guides, qui connoissent les endroits les plus redoutables, de faire leur voyage sans bruit, & de ne pas même parler haut. Enfin, pour derniere sureté, on tire au milieu des vallons quelques coups de pistolets, qu'on croit capables de mettre en mouvement les pelotes qui pourroient être sur le point de tomber. Dans les passages étroits on pousse en hyver la précaution, jusqu'à boucher les sonnettes & les grelots des chevaux & des mulets, afin que leur son n'excite' point la chûte de quelque lauvine. En plutieurs endroits, sur-tout dans le pays des Grisons, on voit au pied des montagnes des voûtes maçonnées, & des mines pratiquées dans le roc, où l'on peut en appercevant une lauvine en mouvement, se retirer, & la laisser passer par dessus. On avertit encore les Voyageurs de ne pas regarder long-tems les lauvines, quand même leur direction ne paroitroit pas dangereuse, parce qu'elles causent un vent si violent, que les hommes & les animaux en sont étouffés.

On sera peut-être bien aise de savoir comment on voyage en Laponie, où le terrein est toujours couvert de neige. Dès le commencement de l'hyver, on marque, avec des branches de sapin, les chemins qui doivent conduire aux lieux fréquentés. A peine les voitures (qui sont des traîneaux & de petits bateaux) ont foulé la premiere neige qui couvre ces chemins, & ont commencé à les creuser, que de nouvelle neige que le vent répand de tous côtés, les releve, & les tient de niveau avec le reste de la campagne, ou du lac, ou du sleuve. Les voitures qui passent ensuite resoulent de nouveau cette neige, que d'autre neige vient bientôt recouvrir; & ces chemins, creuses alternativement parles voitures, & recouverts par le vent qui y met par-tout la neige de niveau, quoiqu'ils ne paroissent pas plus élevés que le reste du terrein, sont cependant des especes de chaussées, ou des ponts formés de neige foulée : mais si on s'égare à droite ou à gauche, on tombe dans des abîmes de neige. On est donc fort attentif à ne pas sortir de ces chemins; & d'ordinaire, ils sont creusés vers le milieu, d'une espece de sillon, formé par tous les traîneaux qui y passent, & qui sont traînés par des rhennes: voyez ce moi. Mais dans le fond des forêts, dans les lieux qui ne sont pas fréquentés, il n'y a point de tels chemins; les Finnois & les Lapons ne se retrouvent alors, que par quelques marques faites aux arbres. Les rhennes euxmêmes enfoncent quelquefois jusqu'aux cornes dans la neige; & si dans ces lieux on étoit surpris par quelqu'un de ces orages pendant lesquels la neige tombe dans une si grande abondance, & est jertée de tous côtés par le vent avec tant de fureur, qu'on ne peut voir à deux pas de soi, il seroit impossible de reconnoître aucun chemin, & l'on périroit infailliblement, sur-tout si l'on ne s'étoit pas muni de tentes pour parer une partie de l'orage. (On trouve dans le Journal Etranger 1757, la Relation d'une famille ensevelie sous la neige pendant six semaines). S'il arrive qu'on veuille franchir une montagne fort élevée, remplie de rochers qu'une quantité prodigieuse de neige cache, & dont elle recouvre les cavités, dans lesquelles on peut être abymè, on ne croira gueres poisible d'y monter : il y a cependant deux manieres de

NEM NEN

le faire; l'une en glissant sur deux planches étroites, longues de huit pieds, dont les habitans se servent pourne pas enfoncer dans la neige, maniere qui a besoin d'un long exercice); l'autre en se confiant aux rhennes qui peuvent saire un pareil voyage, & dont la maniere de marcher mérite d'être connue : voyez au mot RHENNE. On lit dans la nouvelle Histoire de Kamschatka, que les neiges sont très-abondantes dans la presqu'Isle de Lopatka; elles ont presque la solidité de la glace : de sorte qu'elles réfléchissent les rayons du soleil, & avec tant de force, qu'il est impossible d'en soutenir l'éclat. Les habitans portent ordinairement dans le printems des couvertures percées de petits trous ou de réseaux de crins noits, afin de briser une partie des rayons; mais malgré ces précautions, ils ont la peau basanée comme les Indiens; la plûpart ont les yeux affoiblis & malades, & un grand nombre même perdent la vue.

NEMOTELE, nemotelus, genre d'insecte aîlé, dont les antennes grainues, sont terminées par une pointe, & placées sur la gaîne de la trompe ou bouche comme dans les charansons. Les articles ou grains des antennes sont ronds, courts, menus & au nombre de cinq, mais terminés par une sixieme piece longue & filisorme. Les nemoteles ne ressemblent aux mouches que par leur port extérieur; on en distingue de plusieurs sortes, on les

trouve sur les fleurs.

NENUPHAR, nymphea, plante aquatique, dont on distingue deux especes; l'une est à fleur blanche, &

est préférée à l'autre, dont la fleur est jaune.

LYS D'ÉTANG, ou VOLET, ou PLATEAU A FLEUR BLANCHE, nymphæa alba. Cette plante, qui est fort en usage en Médecine, ne se cultive point dans les jardins; elle croît naturellement dans les marais, dans les eaux croupissantes, ou dans les ruisseaux qui coulent lentement, dans les étangs & les grandes pieces d'eau, même dans les rivieres, où elle est assezagréable à voir. Sa racine est vivace, longue, grosse comme le bras, garnie de plaques brunes ou noires, en forme de nœuds sur son écorce, blanche en dedans, charnue, songueuse, chargée de suc visqueux, attachée au fond de l'eau dans la terre par plu-

sieurs fibres: elle pousse des feuilles grandes, larges, arrondies, épaisses, charnues, cuirassées, nâgeantes à la surface de l'eau, veineuses, échancrées en ser à cheval, vertes blanchâtres en dessus, & vertes brunâtres en desfous, soutenues par des queues longues, grosses comme le petit doigt, rougeâtres, tendres & songueuses. Ses fleurs, qui paroissent depuis le mois de Mai jusqu'en automne, sont grandes, grosses, larges quand elles sont épanouies; elles ont plusieurs feuilles disposées en rose, blanches comme celles du lys, presque inodores, contenues dans un calice, ordinairement à cinq seuilles blanchâtres. A ces fleurs succede un fruit rond, ressemblant à une tête de pavot, partagé en plusieurs loges, qui contiennent des semences oblongues, noirâtres & luisantes. Cette plante est toute d'usage; elle paroît être la même que l'aguape du Bresil. .

2°. Le Nenuphar a fleur jaune, ou jaunet D'eau, ou Plateau a fleur jaune: nymphæa lutea. Sa seuille est un peu oblongue, sa sleur est jaune, & son fruit de sigure conique; sa racine est verte en dehors. Il croît aux mêmes sieux, & sert quelquesois aux mêmes psages que le précedent, notamment à Paris & en An-

gleterre, où le nenuphar b'anc est plus rare.

On emploie ordinairement la racine de nenuphar dans les tisanes rafraîchissantes qui conviennent dans les inflammations des reins & de la vessie, dans les sievres ardentes, les insommies, enfin dans tous les cas où il est nécessaire de tempérer l'impétuosité du sang & des esprit. Dans les boutiques on tient une eau distillée, une conserve, un miel, un syrop & une huile, le tout préparé de ses sleurs. On donne communément le syrop de nenuphar pour rallentir le desir du coit.

NERÉIDES, sont, ainsi que les Syrênes, de prétendus monstres marins. Voy- au mot HOMME MARIN.

NERITE. Coquillage univalve que plusieurs Natupalistes mettent dans la famille des limaçons à bouche demi-ronde. Il y a des nérites qui ont des dents blanches, d'autres qui les ont rougeâtres, telle que la quenosse-saignanse; d'autres nérites sont ombiliquées. Comme le noyau des nérites n'est point du tout apparent à leur ouverture, ces coquilles ne peuvent pas avoir de bec. Les tours de spirales sont fort peu sensibles au dehors, & en très-petit nombre, souvent la pointe n'en sort que peu ou point. M. Adanson fait un genre de la nérite, il la range à la fin des coquillages operculés, & la rapproche plus que tout autre des bivalves, comme étant le coquillage qui a le plus de rapport avec eux: mais l'animal est, dit-il, fort différent de celui des bivalves. Les nérites sont ou marines, ou fluviatiles; celles de riviere que les enfants ramassent dans le sable, sont mortes & toutes bariolées de rose ou de lignes noires: lorsque ces coquilles sont devenues fossiles, on les nomme nérities.

NEROLI. Nom queles Parfumeurs donnent à l'huile

essentielle d'orange. Voyez ORANGER.

NERPRUN, Noirprun, ou Bourg-épine, rhamnus catharticus. Il y a plusieurs especes de nerpruns: celui qu'on nomme simplement thamnus catharticus, qui s'éleve en arbrisseau, & quelquesois en arbre: le petit nerprun purgatif, ou graine d'Avignon, qui donne cette graine qu'on emploie dans la teinture; & d'autres à feuilles longuettes, à sleurs vertes & baies noires.

Les nerpruns ont des fleurs petites, de couleur herbeuse ou jaunâtre, qui naissent comme par paquets le long des branches, en forme de petits entonnoirs, à pavillon recoupé en quatre parties, rabattues le plus souvent sur les côtés, avec autant d'étamines. Aux sleurs succedent des baies qui contiennent plusieurs semences applaties d'un côté, & bombées de l'autre: les seuilles des nerpruns sont assez petites entieres, ordinairement brillantes, sinement dentelées; souvent elles sont opposées sur les branches, & quelquesois elles sont alternes. Ces arbrisseaux se plaisent dans les haies, dans les bois, dans les endroits humides; ils peuvent être placés dans les bosquets d'été, & encore mieux dans les remises; car les oiseaux se nourrissent de leur fruit, quoiqu'il soit purgatif.

On prépare avec les baies du nerprun une pâte dure, qu'on appelle communément verd de vessie. Pour la faire, on écrase ces baies quand elles sont noires & bien mûres; on exprime le suc, qui est visqueux & noir; on le met évaporer à petit seu, jusqu'en consistance de

miel, en y ajoutant un peu d'alun de roche, pour rendre la matiere plus haute en couleur & plus belle. On la met dans des vessies que l'on suspend dans un lieu chaud, & on l'y laisse durcir pour la garder. Cette subtance donne un beau verd, dont les Peintres & les Teinturiers sont usage, sous le nom de verd de vessie; ainsi nommé, parce que cette matiere verte a été durcie dans des vessies.

On prétend que préparée en divers tems, elle donne différentes couleurs: avant la maturité des baies, une couleur jaune ou safranée; lorsqu'elles sont mûres, un beau verd; enfin, encore plus tard, vers la St. Martin, une couleur d'écarlate utile pour teindre les cuirs, & pour enluminer les cartes à jouer. On prépare avec les baies de nerprun un extrait purgatif. On peut greffer des cerisiers & des pruniers sur le nerprun, & avoir par ce moyen des cerises & des prunes purgatives; mais ces especes de fruits occasionnent souvent des superpurgations & des vomissemens énormes. Les seulles de cet

arbrisseau passent pour être détersives..

Les fruits du petit nerprun, lycium gallicum, étant cueillis verts, se nomment graine d'Avignon, ou grainesse, ou graine jaune, & fournissent une belle teinture jaune, dont on fait un grand usage pour teindre les étoffes. Les Peintres à l'huile & en miniature se servent aussi de ces baies, dont on a incorporé la teinture dans une matiere terreuse qui est ordinairement la base de l'alun, pour en faire ce qu'on appelle stil de grain. Les Teinturiers & sur-tout les Corroyeurs, s'en servent pour teindre en jaune, en y joignant de l'alun par parties égales. Cette espece de noirprun croît en abondance dans les lieux rudes & terreux, aux environs d'Avignon & dans le Comtat Venaissin. On en trouve aussi en Dauphiné, en Languedoc & en Provence: c'est un arbrisséau épineux dont les racines sont jaunes & ligneuses, les rameaux longs de deux à trois pieds, couverts d'une écorce grisâtre.

NEVROPTERE. Voyez à l'article Insecte.

NEZ COUPÉ, staphilodendron, est selon quelques Auteurs, le faux-pistachier, ou une espece de pistachier fauvage, idont le fruit est vésiculaire & nauséabond:

mais en considérant tous ses caracteres, on trouve qu'il n'a presque aucun rapport avec le pistachier. Voyez e

mot & celui de FAUX-PISTACHIER.

NHAMDUI, espece d'araignée venimeuse du Bresil : fon corps est long d'un pouce & demi, garni sur le dos d'une forme de bouclier triangulaire très-reluisant, orné aux côtés de six cônes pointus, blancs avec des taches rouges: elle a huit jambes longues comme le doigt; sa partie antérieure est de couleur jaune, ou rouge brune; la postérieure est luisante & argentée : elle repré. sente en bas un visage d'homme comme s'il y avoit été peint. Cet insecte file de la toile comme les autres araignées. Dans le pays on porte cet animal en amulette g on l'attache au col dans le tems de l'accès de la fiévre quarte.

NHANDIROBA, ou NOIX DE SERPENT.

Voyez AHOUAI & AVILA.

NICKEL. Il est mention dans le Tom. XIII des Mém. de l'Acad. Roy. de Suede, ann. 1751, d'une nouvelle substance minérale trouvée dans la mine de cobelt de Færila en Helsingie, & qui ressemble beaucoup à la substance que les Mineurs appellent kupfernickel: voyezce mot. Son tissu est grainu. Lorsqu'elle a été long-tems exposée à l'air, elle se décompose & se couvre d'un enduit vert qui se dissout dans l'eau, & dont on peut retirer par l'évaporation, &c. des crystaux verds qui se forment en prismes quadrangulaires. Ce sel sondu avec le flux noir donne un regule qui ressemble au bismuth, & qui se dissout dans l'eau forte, dans l'eau regale & dans l'esprit de sel. Ce qui est encore singulier, c'est que la mine elle-même, lorsqu'on la calcine, répand une fumée d'abord sulphureuse, ensuite d'un blanc jaunâtre, d'une odeur désagréable. Si on laisse cette mine exposée à une chaleur plus vive, il s'y forme des rameaux métalliques qui deviennent d'un verd clair & sonnants: à mesure qu'on a tenté quelques expériences, on a découvert dans cette substance, du fer & du cobalt, maisil paroît par un nouveau travail du même Auteur, inséré dans le XVI Tom- des Savants de Suede, ann. 1754, que le nouveau demi-métal se trouve en plus grande

quantité dans le kupfernickel que dans aucune autre substance minérale, & M. Cronstedt penche à croire que le nickel n'est autre chose qu'un alliage des substances métalliques ou semi-métalliques déja connues, & non un cobalt imparsait. On trouve aussi du nickel dans la mine de Kuhschacht à Freyberg en Saxe, il n'entre en susion qu'après avoir parsaitement rougi.

NICOTIANE, ou TABAC, nicotiana. Plante trèsusitée, dont on distingue trois especes principales: sa-

voir, le grand tabac, le moyen & le petit.

1º. La NICOTIANE A LARGE FEUILLE, nicotiana major lavifolia. La racine de cette plante, qui est le grand & le vrai tabac mâle, est blanche, fibreuse, d'un goût fort âcre. Elle pousse une tige à la hauteur de cinq ou six pieds, grosse comme le pouce, ronde, velue, remplie de moëlle blanche: ses seuilles sont amples, sans queue, alternes, velues, nerveuses, de couleur verte pâle, un peu jaunâtres, glutineuses au toucher, d'un gout âcre; elles teignent la salive : elles sont attachées à la tige par de larges appendices. Le haut de la tige se divite en plusieurs rejettons, qui soutiennent des fleurs faites en godets, découpées en cinq parties, de couleur purpurine: à ces fleurs succedent des fruits membraneux, oblongs, partagés en deux loges, contenant beaucoup de semences petites & rougeâtres : toute la plante a une odeur forte, ainsi que la suivante C'est une plante d'été chez nous ; cependant elle endure quelquetois un hiver modéré dans nos jardins : elle fleurit, comme les autres nicotianes en Juillet & Août, dans notre pays, & y est ordinairement annuelle; au lieu que dans le Brefil, où la terre est bonne & l'air toujours tempéré, elle fleurit continuellement, & vit dix ou douze ans. Sa graine se peut conserver dix années en sa sécondité, & les feuilles près de cinq avec toute leur force.

2°. La NICOTIANE A FEUILLE ÉTROITE, ou le TA-BAC DE VIRGINIE, ou le PETUN DES AMAZONES, nicotiana major angustifolia. Elle ne differe de la précédente que par ses feuilles qui sont plus étroites, plus pointues, & attachées à leur tige par des queues assez lon-

gues.

3°. La Nicotiane a feuille Ronde, ou petite

NICOTIANE, ou TABAC FEMELLE ou FAUX TABAC, ou TABAC DU MÉXIQUE; nicotiana minor fæmina. Sa racine est quelquesois simple & grosse comme le petit doigt; d'autres sois elle est divisée en plusieurs sibres tendres, blanchâtres & rampantes. Elle pousse une tige à la hauteur d'un à deux pieds, ronde, dure, velue, grosse comme le doigt, rameuse, glutineuse au toucher. Ses seuilles sont espacées & alternes, oblongues, grasses, de couleur verte brunâtre, & attachées à des queues courtes. Ses seurs, ses fruits & ses semences sont semblables à celles des especes précédentes; mais ses seurs sont jaunes verdâtres; il leur succede des capsules arrondies, qui dans la maturité s'ouvrent en deux parties, remplies d'un nombre infini de menues semences d'un jaune tanné & d'un goût âcre.

Cette plante, ainsi que les précédentes especes, nous vient originairement d'Amérique; elle est annuelle; par la culture elle s'est comme naturalisée dans toute l'Europe; car dès qu'une sois elle a été transplantée dans un jardin, elle y repullule tous les ans avec abondance, & commence à paroître au mois de Mai : au reste elle se renouvelle aisément de graine. Clusius dit que ce tabac semelle est bon à la plupart des maladies auxquelles sert le véritable petun, mais qu'il est beaucoup plus soible; aussi a t-il peu d'odeur en comparai-

son des autres.

Les Continuateurs de la matiere Médicale de M. Geoffroy, disent qu'en Espagne & en Portugal le tabac demeure toujours verd comme le citronnier; mais dans les pays froids il périt aux premieres gêlées, & l'hyver on ne le peut conserver que très-difficilement dans les serres, en pot ou en caisse. En Amérique il vient très-haut, sur-tout le mâle, & son odeur est très-pénétrante: on emploie indifféremment les seuilles des deux premieres especes pour faire le tabac en corde, à macher & en poudre, dont l'usage est si commun. C'est en Août & en Septembre qu'on ramasse les seuilles des plantes dont on a coupé les sommités des tiges pour les empêcher de sleurir. C'est moins par la diversité des seuilles de nicotiane, que par la préparation qu'on leur fait subir en

y mêlant du syrop de sucre, ou de l'eau de prusieau, ou de l'eau de bois de violette ou de bois de rose) qu'on parvient à produire de la dissérence dans les sortes de tabac, connues sous l'épithete de saferlati du Levant, de canasse, d'andouille de St. Vincent ou tigale d'Amérique, de rolle de Montauban, de briquet du Brést, &c. La nature du climat, le tems de la récolte, l'espece de lessive dont on arrose les seuilles, le mêlange du tabac d'un pays avec celui d'un autre, tout contribue à lui donner une certaine couleur, saveur & odeur. Celui de la Havanne & de Seville, vulgairement appellé sabac d'Espagne est préparé sans aucune drogue odorisérante.

Lorsqu'on veut cultiver du tabac, ce doit être dans une terre grasse & humide, exposée au midi, labourée & engraissée avec du fumier consommé : on le seme en France à la fin de Mars; les Indiens & les Espagnols le sement en automne ou en Août au plutôt. On fait un petit trou en terre de la longueur du doigt, on y jette dix à douze graines de tabac, & on recouvre le trou: lorsqu'il est levé, on doit arroser la plante pendant la tems sec, & la couvrir avec des paillassons dans le grand froid. Comme chaque grain pousse une tige, on doit séparer les racines : lorsque les tiges sont hautes d'environ trois pieds, on coupe le sommet avant la floraison, afin qu'elles se fortifient, & l'on arrache celles qui sont piquées de vers, ou qui veulent pourrir. On connoît que les feuilles sont mûres, quand elles se détachent facilement de la plante, qu'elles se cassent, & que froissées elles exhalent déja une odeur pénitrante : on doit alors cueillir les plus belles, les enfiler par la tête, en faire des paquets, & les mettre sécher dans un grenier. On laisse la tige en terre pour donner le tems aux autres feuilles de mûrir.

On a donné à la nicotiane bien des noms différents. Dans les Indes Occidentales, son pays natal, elle a toujours porté celui de Petun, sur tout au Bresil & dans la Floride, & elle le garde encore aujourd'hui dans l'un & l'autre Monde. Les Espagnols qui la connurent premierement à Tabaco, sur la mer du Méxique, lui donnement le nom de Tabac, du lieu où ils l'avoient trouvée,

& ce nom a prévalu sur tous les autres. On l'a appellé nicot iane du nom de M. Nicot, Ambassadeur de France à la Cour de Portugal en 1560, qui en ayant eu connoissance par un Marchand Flamand, la présenta au Grand-Prieur à son arrivée à Lisbonne, & puis à son retour en France à la Reine Catherine de Médicis; de sorte qu'elle fut nommée nicosiane, herbe du Grand-Prieur, ou herbe de la Reine. Le Cardinal de Sainte Croix, Nonce en Portugal, & Nicolas Ternabon, Légat en France, l'ayant des premiers introduite en Italie, donnerent aussi leurs noms au tabac: quelques-uns l'ont appellé la buglose ou la panacée antarctique, d'autres l'herbe sainte ou sacrée, & propre à tous maux, apparemment à cause de ses vertus miraculeuses. Il y a eu des Botanistes qui, à raison de sa seule vertu narcotique, semblable à celle de la jusquiame, l'ont nommée jusquiame du Pérou. Thevet a disputé à Nicot la gloire d'avoir donné le tabac à la France; & c'est sans contestation que François Drack, fameux Capitaine Anglois, qui conquit la Virginie, en enrichit son pays. Les trois especes de tabac sont d'usage, mais on se sert plus communément du mâle, tant intérieurement qu'extérieurement.

La nature n'a jamais rien produit en végétaux dont l'usage se soit étendu si universellement & sirapidement. Le tabac n'étoit autrefois qu'une simple production sauvage d'un petit canton de l'Amérique; mais depuis que les Européens ont contracté la surieuse habitude d'en prendre, soit rapé en poudre, par le nez, soit en seuilles, au moyen d'une pipe ou en machicatoire, l'on en a prodigieusement étendu la culture. Les lieux les plus renommés où cette plante croît, sont Vérine, le Bresil, Bordeo, la Virginie, le Méxique, l'Italique, l'Espagne, la Hollande & l'Angleterre; car le tabac vient par-tout, & se vend très-cher, quoiqu'il coûte fort peu. Il est à présent désendu d'en cultiver presque par toute la France : ailleurs on ne le cultive gueres que pour avoir ses feuilles. Quel que soit l'intérêt de cette désense, il est certain que le tabac d'Amérique est présérable à celui de l'Europe, & qu'il est d'un produit considérable pour les Souverains. L'on ne nous apporte point de tabac de l'A-

sie,

sie, & notamment de la Chine où l'on en cultive & consomme beaucoup. Le tabac de ce pays seroit-il moins

bon que celui d'Amérique?

Le tabac a eu ses Antagonistes ainsi que ses Panégyristes. Amurat IV, Empereur des Turcs, le Czar & le Roi de Perse en défendirent l'usage à leurs sujets, sous peine de la vie, ou d'avoir le nez coupé. Jacques Stuart, Roi d'Angleterre & Simon Paulli ont fait un Traité sur le mauvais usage du tabac. On trouve une Bulle d'Urbain VIII, par laquelle il excommunie ceux qui prennent du tabac dans les Eglises. Le Pere Labat dit que le Petun su comme une pomme de discorde, qui alluma une guerre très-vive entre les Savans, & qu'en 1699 M. Fagon, premier Médecin du Roi, n'ayant pu se trouver à une Thèse de Médecine contre le tabac', à laquelle il devoit présider, en chargea un autre Médecin, dont le nez ne for pas d'accord avec la langue; car on remarqua que pendant tout le tems que dura l'Acte, il eut la tabatiere à la main, & ne cessa pas un moment de prendre du tabac.

Nous ne nous arrêterons point sur l'usage du tabac en poudre, pris par le nez autant par plaisir ou par usage, que pour la nécessité. Personne n'ignore qu'il excite l'éternuement & procure une abondante évacuation de sérosité, sur-tout à ceux qui n'en ont pas contracté l'habitude. L'excès ou l'abus du tabac en poudre ou en seuilles n'est pas moins dangéreux qu'un usage reglé en peut être utile. Le mouvement convulsif que le tabac excite dans les ners, quoique irregulier, peut être bon à quelque chose, ne sit-il que nous délivrer d'une humeur superslue, alors il est un remede: mais y a.t-il apparence que pour être en santé, il faille a voir toujours le remede à la main, & qu'on puisse regarder comme un regime utile d'être à tous moments en convulsions?

Toutes les especes de tabac purgent par haut & par bas avec violence. Pris intérieurement en substance, il convient dans l'apoplexie & la léthargie, même contre l'épilepsie: mais on ne peut trop en redouter les essets; il faut une main habile & prudente pour diriger un tel reméde, car le caractare âcre & caustique de cette plante

H. N. Tome IV.

s'est décélé plus d'une fois, même envers ceux qui le prennent en suméée pour la premiere sois, ils deviennent ivres, & s'ils ne rejettoient pas la fumée, ils tomberoient dans un triste état. Combien de malades tombés dans des assoupissements léthargiques, n'ont reconvert le sentiment & la connoissance, que pour mieux sentir d'autres convulsions accompagnées de vomissements, de sueurs froides, d'un pouls foible & frémissant & d'autres accidents plus funestes. S'il faut être sur ses gardes quand on emploie ce reméde même dans les affections soporeuses, que doit-on penser de ses effets, quand, en bonne santé, on en fait un usage continuel, Youvent immodéré & toujours sans correctif. Le meilleur bien qu'il en arrive est de faire couler les cathares. la migraine, &c. comme le font moins dangereusement la poudre de bétoine, de muguet, &c. mais le plus petit mal qu'il puisse produire est de dessécher le cerveau, d'amaigrir, d'affoiblir la mémoire, & de détruire, sinon entiérement, au moins en partie la finesse de l'odorat. On lit dans un des Journaux d'Allemagne, ann. 1730, p. 179, des exemples de vertiges & de cécité, même de paralysie, occasionnés par l'usage immodéré du tabac. Jean Bauhin vante la nicotiane, pour détruire, comme par enchantement, toute espece de vermine qui désole les hommes & les animaux. En Italie on se sert de sa semence pour appaiser le priapisme : c'est de là qu'on a donné à la troisieme espece de tabac le nom de priapée. Enfin nous concluons que l'usage du tabac peut convenir en sumée pour le mal de dents, pour rendre les soldats & les matelots moins sensibles à la disette des vivres, qui n'est que trop fréquente dans les armées ou vaisseaux, & les préserver des attaques du scorbut; mais nous répétons qu'il en faut prendre peu à la fois & rarement, afin de s'yaccoutumer par degré, & que cependant il faut tâcher de ne s'en pas faire un besoin en tout tems. En Europe, en Turquie, en Perse & même en Chine on se sert de la pipe pour fumer: mais les Caraibes des sles Antilles ont une autre façon très-singuliere, & qui nuit beaucoup à la force de l'odorat & de la vue. Ils enveloppent des brins de tabac dans certaines écorces d'arbres très-unies, flexibles & minces comme

du papier; ils en forment un rouleau, l'allument, en attirent la sumée dans seur bouche, serrent les sevres, & d'un mouvement de langue contre le palais, sont passer la sumée par les narines: dans les deux presqu'ilses de l'Inde, & dans les Isles de l'Océan oriental, presque tous les peuples idolâtres sument des chirontes ou petits rouleaux de seuilles de tabac, appellés cigales en Amérique. Les Mahométans du Mognol & de l'Inde sument avec un gargouis double, l'un sert à recevoir la sumée à travers de l'eau, & l'autre à contenir le tabac & le charbon allumé. Cette sumée de tabac est très-douce & beaucoup plus agréable. Ils y mêlent quelquesois des seuilles de bangue qu'ils nom nent ganja, & qu'ils ai-

ment beaucoup. Voyez BANGUE.

NICTALOPE. Voyez à l'article Escarbot commun.

NID D'OISEAU, nidus avis, est une plante qui croît dans les bois, communément aux pieds des sapins: sa racine est composée de grosses sibres, fragiles, pleines de suc, entremêlées de maniere qu'elles ne représentent pas mal un nid d'oiseau: elle pousse deux ou trois tiges hautes d'un pied ou environ, revêtues de seuilles creusées, luisantes & cannelées, ayant la figure d'un cœur: ses fleurs sont rangées aux sommets des tiges, comme dans l'orchis, composées chacune de six seuilles pâles: à ces fleurs succède un fruit formé en lanterne, à trois côtes arrondies, & qui renserme des semences semblables à la scieure de bois.

Toute cette plante a un goût amer, âpre : elle est détersive, résolutive & vulnéraire appliquée extérieure.

ment.

NID D'OISEAU Nom que l'on donne à un petit reduit composé de diverses matieres, où l'oiseau pond, couve & éleve ses petits Voyez l'article OISEAU. On donne le nom d'aire au nid, ou à l'endroit qu'habitent les grands oiseaux de proie, tels que l'aigle, le faucon, l'ausour, &c. voyez ces mots

Il y a peu de nids dont la Médecine fasse usage, excepté celui d'hirondelles. Voyez ce moi, & celui dont

nous avons parlé sous le nom d'ALCYON.

A l'égard des nids d'oiseaux pétrifiés avec les œuss de ces animaux, rien n'est plus saux que leur existence; à

moins qu'on ne regarde comme pétrifiés les nids & les œufs que l'on met dans la fontaine de Carlsbad en Bohême, & qui en peu de tems se trouvent incrustés de façon à faire croire qu'ils seroient véritablement changés en pierres.

NIDS DE DRUSEN. Voyez à l'article FILONS. NIELLE, nigella. Plante dont on distingue deux à

trois especes.

- 1°. La Nielle des Champs ou la nielle sauvage ou BATARDE, la BARBUE ou POIVRETTE COMMUNE. Nigella sylvestris est une plante que l'on trouve partout dans les bleds, sur-tout après la moisson. Sa racine est fibreuse, petite, blanchâtre : elle pousse une tige, tantôt simple & tantôt rameuse, grêle, cannelée, & haute d'un pied, ses seuilles qui ressemblent assez à celles de l'anet, sont découpées en petits filaments alternes: ses fleurs qui paroissent vers la fin de l'été, sont comme étoilées, composées de cinq feuilles, bleuâtres, grandes & agréables; il leur succede des fruits membraneux, terminés par cinq cornets, qui au sommet s'écartent les uns des autres, mais qui sont unis ensemble depuis le milieu jusqu'en bas, partagés ainsi dans leur longueur par autant de loges qui renferment plusieurs semences noires. Cette plante a la même propriété en Médecine que la suivante.
- 2°. La Nielle ROMAINE, ou Nielle Des Jardins, ou Nielle Cultivée et domestique, ou Cuminnoir ou le Faux Cumin; nigella romana. Cette Planteque l'on cultive dans les jardins où elle vient aisément, ressemble à la précédente; ses fleurs sont d'un blanc pâle, ses semences sont noires ou jaunes & anguleuses, d'une odeur aromatique, & d'un goût piquant; la meilleure nous vient d'Italie.
- 3^Q. La NIELLE DE CANDIE ou DU LEVANT, nigella cretica, est une espece de nielle plus petite que les précédentes, & qui se distingue encore par ses sleurs bleuâtres & par l'odeur de sa graine, que l'on prendroit pour du cumin, tant elle est forte: elle a les mêmes propriétés des autres nielles: on la cultive dans quelques campagnes en terre grasse: elle fleurit dès le mois de Juin.

La semence de nielle, qui de toutes les parties de la

plante, est la seule dont nous nous servions en ce paysci, doit être bien desséchée avant qu'on en fasse usage;
car elle contient une humidité qui, selon Tragus, est
fort pernicieuse: son insusion est apéritive & retablit les
régles, elle convient aussi dans la colique venteuse: cette
même insusson remédie parsaitement au rhume de cerveau & à l'enchistrenement: pour cela on tire cette liqueur par le nez, ayant soin auparavant de s'emplir la
houche d'eau, parce que sans cela, ce qu'on attire par
le nez passeroit dans la bouche & dans le gozier: on tire
beaucoup d'huile essentielle de la nielle, qui est excellente

pour rélister au mauvais air & tuer les vers.

NIELLE DES BLEDS, FAUSSE NIELLE OU NIELLE BATARDE, nigellastrum. Cette plante naît dans les. champs, & se trouve par tout dans les bleds: sa racine est petite, mais sa tige est haute de trois pieds, velue, genouillée, creuse & rameuse; ses seuilles, qui sont opposées deux à deux, sont étroitres, longues, pointues, & embrassent la tige par une large base, revêtues de longs poils blanchâtres: ses fleurs, qui paroissent depuis-Mai jusqu'en Juillet, sont purpurines, quelquefois blanchâtres, & succédées par des capsules séminales, oblongues, à peu-près de la figure d'un gland : dans la matuzité, elles s'ouvrent en cinq parties, & contiennent plusieurs semences noirâtres, rudes, & assez inodores. Cette plante est annuelle comme la nielle commune : elle convient dans la curation des ulceres, des fistules, & pour arrêter les hémorrhagies. Sennert a passé, dans le Danemarck, pour un Magicien, pour avoir guéri, comme par miracles, de telles maladies. La façon de s'en servir est de tenir sous la langue un petit morceau de cette racine nouvellement tirée de terre.

On donne aussi le nom de nielle à une maladie qui attaque certains végétaux: voyez ce que nous en avons dit au mot Arbre, & notamment à l'article BLED.

NIHILUM, ou POMPHOLIX, ou TUTHIE BLAN-

CHE: voyez Zing.

NIMBO, arbre d'Amérique, nommé bépole en Malabar. Cet arbre ressemble assez au srêne ses sleurs sont petites, blanches, composées de cinq seuilles, leur odeur est semblable à celle du triolet odorant; aux 238 NIN NIT

fleurs succede un fruit de la forme d'une perite olive; ses feuilles sont résolutives: on tire de son fruit par expression une huile bonne pour les piquures & contractions des nerfs.

NINGAS ou NIGUA, est une sorte de vermine des Indes, fort incommode pour les hommes; elle se cache dans la poussière, & saute à la maniere des puces : elles sé source entre cuir & chair dans les orteils de ceux qui marchent pieds nuds, elle y laisse des œuss en si grande abondance, qu'on a de la peine à les détruire, à moins que ce ne soit par un cautere, ou en coupant les chairs où elle s'est nichée : cette vermine est presque la même que le sous du Bresil, & la chique des Antilles : voyez ces mots.

NINTIPOLONGA, est un magnissque serpent des Indes Orientales, dont la morsure cause un sommeit mortel. Il n'est pas rare dans l'Isse de Ceylan; sa couleur est brune tirant sur le noir, il est tiqueté ou marbré de sleurs blanches; ses yeux qui sont grands & bleus, brillent beaucoup; l'ouverture de sa gueule qui est garnie de dents courbées & aiguës, est munie dans son contour d'écailles épaisses, sa queue va en diminuant & sinit en pointe. Thes. Seb. Tab. 37.

NIN ZIN ou NISI: voyez son histoire à la suite du

mot GENZENG.

NIRUALA, est un arbre de plusieurs pays des Indes, sur-tout du Malabar, dont les seuilles distillent un suc qui, reçu dans un linge qu'on applique sur les aînes,

provoque fort promotement l'urine.

NITRE ou SALPÊTRE, nitrum, est un sel à qui la crystallisation donne une figure prismatique, hexangulaire avec une petite pointe aiguë; il est d'une saveur fraiche, salée & amere. Le nitre est en partie fixe, & en partie volatil: il suse sur les charbons ardens: il entre en susion au seu; mêlé avec de la poudre de charbon il détonne.

Bien des Naturalistes regardent l'origine du nitre, comme due au segne minéral. La plûpart des Chymistes disent que ce les appartient au regne végétal, & quelques modernes d'entr'eux le donnent au regne animal. Quoi qu'il en soit, il est constant qu'on trouve du nitre

tout formé dans quantité d'endroits où l'air a un libre cours; tantôt il est attaché contre des murailles, dont le ciment n'est pas sec: alors il est fort impur; mais il s'y reproduit toujours, tant que le mur est humide & voisin des latrines ou des habitations d'animaux quelconques: on l'en détache avec des balais, c'est ce qu'on appelle nitre ou salpêne de houssage: tantôt, mais plus rarement, le nitre se rencontre sur certaines roches désertes dans les Indes; ainsi l'on trouve du nitre dans les pierres, près de la superficie de la terre; dans les végétaux, sur-tout dans les borraginées; dans les plantes ameres, telles que la sure plus des plantes ameres, telles que la fumeterre, le cresson de sontaine, l'heliotropium. Rauvolf dit que les Mahométans tirent un nitre des seuilles & des rameaux du saule, incinérés: d'autres retirent du salpêtre de la terre où les animaux vont uriner.

La terre nitreuse, celle qu'on dit être la seule matrice propre à produire du nitre, & qui l'a déja produit, & qui est absolument nécessaire pour en produire, doit être visqueuse & alkaline. c'est une telle terre qui coopere si merveilleusement à l'amélioration ou sécondité des végétaux. M. Godesroi Pietsch, qui a remporté le Prix de l'Académie de Berlin en 1749, par un Mémoire sur le Salpêtre, est parvenu à faire du nitre même avec du vitriol, de l'urine putrésée & de la chaux: voyez aussi quelques détails sur les Nitriaires artissielles à l'article

SALPÊTRE.

Tout le sel de pierre, autrement dit le salpêtre du commerce, qui se sait à Paris, se retire des platras qui proviennent de la démolition des vieux bâtimens, surtout des caves, &c. On lessive en grand ces matériaux, & on sournit à la liqueurs une base alkaline: puis par la voie de l'épuration, ensuite de l'évaporation graduée, on parvient à en obtenir des crystaux, plus ou moins transparens, &c. Voyez pour ce procédé le Diction. de Chymie.

Le nitre entre dans la composition de la poudre détonante & de celle à canon; dans les flux employés par les Artistes pour sondre quantité de métaux : on s'en sert aussi pour préparer de la glace, & pour saler les viandes & quelques poissons, ce qui leur donne une couleur rouge. En Médecine ce sel est très-rafraîchissant Z40 NIV NOI

& diurétique : on en fait le crystal minéral ou sel de pronelle, dont les propriétés sont les mêmes que celle du nitre.

NIVEAU D'EAU DOUCE : voyez MARTEAU

INSECTE.

NLANNETONS, nom que l'on donne à des vers noctiluques du royaume de Siam. Ils sont d'un verd

doré extrêmement beau : voyez VER LUISANT.

NOERZA, espece de souine de la grandeur de la marte; son poil approche, par la couleur, de celui d'une soutre: cet animal se cache dans les endroits les plusépais des bois, & il exhale une très-mauvaise odeur. Agricola dit que le noerza habite les vastes & sombres forêts de la Suabe du côté de la Vistule.

NOIRPRUN: voyez Nerprun. NOISETIER: voyez Coudrier.

NOIX: voyez Noyer.

NOIX D'ACAJOU: voyez Acajou.

NOIX DES BARBADES: voyez Ricin.

NOIX DE BEN: voyez BEN.

NOIX DE BENGALE: voyez au mot Myrobos

NOIX DE BICUIBA. C'est une espece de fruit des Indes qui brûle comme du linge imbibé de poix. A me-sure qu'il brûle, il en sort une huile, avec laquelle M. Jean Verdois, Consul de la Nation Françoise, atteste avoir guéri-plusieurs cancers & certaines especes de coliques. On lit dans l'Histoire de l'Académie des Sciences, année 1710, pag. 16, que M. de la Mare, Officier de Marine, ayant apporté de ce fruit des Indes, sit l'é-preuve d'en tirer l'huile en le brûlant, chez M. Boudin, alors premier Médecin de seue Madame la Dauphine.

NOIX DE COCOS: voyez Coco.

NOIX DE BOURCARI: voyez Courbaril.

NOIX DE CYPRE ou CHYPRE: voyez CYPRÈS.
NOIX DE GALLE, espece de coque que l'on trouve en maniere d'excroissance sur les chênes du Levant,
laquelle est produite par une sorte d'insecte qui y dépose
ses œuss, &c. Ces gales, qui sont astringentes, varient
pour la grosseur, la couleur, le poids, la figure & leur
superficie qui est unie ou raboteuse. Si l'on ouvre les

noix de gales encore récentes, on trouve à leur centre une ou plusieurs larves & nymphes logées en autant de différentes cellules. Si les noix de gales sont vieilles; elles sont perforées chacune d'un trou rond que le vermisseau métamorphosé en mouche, a fait pour se procurer une issue & s'envoler. Les noix de gales nous viennent d'Alep. On présere celles qui sont noires & pesantes aux blanches & légeres; elles donnent à la solution du vitriol une couleur violette & noire. On les estime sébrisuges & propres à resserrer & sortisser les parties qui sont trop relâchées: elles sont la base de l'encre; elles servent aussi aux Foulons, aux Tanneurs, aux Chapeliers, aux Teinturiers, &c. Voyez à l'article Chêne, & le mot de Gales.

NOIX DE GEROFLE ou DE MADAGASCAR:

voyez Canelle Géroflée.

NOIX IGASUR, ou FEVE DE S. IGNACE. Voyez à la suite du mot Noix Vomique.

NOIX MÉDICINALE, ou COCOS DES MAL-

DIVES: voyez Cocos.

NOIX DU MÉDICINIER D'ESPAGNE: voyez

NOIX MÉTHEL ou DATURA: voyez à l'article Pomme épineuse.

NOIX MUSCADE: voyez au mot Muscade.

NOIX NARCOTIQUE, nux insana, est un fruit des Indes, gros comme nos petites prunes, rond, couvert d'une écorce rude, rougeâtre, contenant un noyau membraneux, noir & marqué d'une grande tache blanche, entouré d'une pulpe noire, semblable à celle de la prune sauvage: ce noyau renserme une amande grisâtre. Ce fruit croît à un arbre grand comme un cerisier, & porte des seuilles longues & étroites comme celles du pêcher.

La noix narcotique cause un assez mauvais este à ceux qui en mangent, car elle produit des vertiges au cerveau su délire qui dure quelquesois deux ou trois jours, on bien elle donne un cours de ventre : on peut l'employer extérieurement dans les onguens anodins, pour

calmer les douleurs.

NOIX DEPISTACHE: voy. aumo. Pistachier. H N. Tome IV. X

242 NOI

NOIX DU RICIN INDIEN: voyez Ricin.
NOIX DE SERPENT ou NOIX NHANDIRO-

BA: voyez AHOUAI & AVILA.

NOIX DE TERRE: voyez Terre-Noix.

NOIX VOMIQUE, nux vomica; c'est une petite amande plate, de la forme d'un bouton, d'une substance dure comme de la corne, de couleur grise, un peu la nugineuse, remarquable par une espece de nombril qui est au centre. Ces amandes se trouvent au nombre de quinze dans un fruit rond, qui croît sur un arbre très-gros (son tronc ayant dix pieds de contour), lequel naît au Malabar & à la Côte de Coromandel, & qui porte des sleurs d'une seule piece, en entonnoir. On soupçonne que cet arbre est le même que celui qui donne le bois de couleu-

vre : voyez ce mot.

Les noix vomiques, ainsi que tous les médicamens, amers, secouent violemment les nerfs sensibles de l'estomac des animaux, & les font périr. La noix vomique est. un poison pour les quadrupedes & les oiseaux, ainsi que pour l'homme, dont une très petite dose bouleverse l'es-. tomac & occasionne des mouvemens convulsifs. Diverses expériences, faites sur des chiens, prouvent que cepoison produit le même phénomene dans les autres animaux; c'est-à-dire, des mouvemens convulsifs, l'épilepsie & la mort. La dissection des animaux, à qui on en avoit fait manger, a appris qu'il n'agit point par voie de coagulation dans le sang ou dans le suc nerveux, car il n'a paru aucun engorgement semblable à ceux qu'occafionnent les poisons coagulans; tel que l'on dit qu'en produit la cigue d'eau. Ce poison ne corrode point les membranes de l'estomac, mais il irrite les sibres nerveuses, dont il détruit le mouvement uniforme & oscillatoire. Dès que le suc stomacal a commencé à dissoudre la noix vomique, les effets du poison commencent à se faire sentiz; c'est au bont d'un quart d'heure ou d'une demiheure.

Tout prouve que la noix vomique est très dangereuse, quoique quelques uns osent assurer qu'elle n'est funeste qu'aux bêtes & point aux hommes; son usage doit donc être absolument banni, à moins qu'on n'en fasse usage à l'extérieur, la poudre de ces noix étant résolutive. On

lit dans l'Encyclopédie, Vol. IV, p. 251, col. 2, qu'on peut sauver la vie des oiseaux qui auroient avalé de ce, poison, en leur faisant boire de l'eau par force, & qu'on sauve pareillement le chien en lui faisant avaler du vi-

naigre.

L'on croit que la noix igasur des Philippines, autrement dite feve de S. Ignace, est aussi une espece de noix vomique. L'igasur, si connu chez les Indiens sous le nom de mananaag, & cathologan, & chez les Espagnols sous celui de pépita de Bisayas, est un noyau arrondi, inégal, comme noueux, très-dur, d'une substance comme de corne, semblable à l'hermodacte, d'une saveur de graine de citron, mais très-amere, d'une couleur blanche verdatre. La plante, qui donne l'Igasur, s'appelle cantara ou catalongay, elle est très-rampante; son tronc est ligneux, lisse, poreux, de la grosseur du bras; ses feuilles ressemblent à celles du malabathrum, sa sleur à celle du grenadier, & il lui succede un fruit gros comme un melon, couvert d'une peau fort mince & d'une autre substance dure, comme pierreuse; l'intérieur de ce fruit est rempli d'une chair un peu amere, jaune & molle, dans laquelle sont renfermés communément vingt-quatre noyaux gros, mais qui diminuent beaucoup en se sechant.

Ce sont les Jésuites Portugais Missionnaires, qui nous ont apporté depuis peu ces fruits, qui étoient inconnus jusqu'alors. Le P. George Camelli, l'un d'entr'eux, raconte des choses surprenantes du cas que les Indiens en font. Le commun du peuple, dit-il, donne indifféremment la noix igasur pour guérir généralement tous les maux du corps humain, sans avoir aucun égard au tems, à la maladie, à l'âge, ou même à la dose; & même plusieurs la portent suspendue au col, & ils croient que par ce moyen ils sont à l'abri & exempts de tout poison, de la peste, de la contagion, des enchantemens magiques, des philtres, & spécialement du sopto, ou de cette espece de poison que l'on dit qui tue en le respirant seulement, &, ce qui est bien plus, du démon même. Cependant notre Missionnaire dit qu'il ne faut pas prendre ce re-. mede témérairement, parce qu'il produit des mouvemens convulsifs, entr'autres le ris sardonique & le spasme dans

X 2

les Espagnols, au lieu qu'il n'en excite aucun dans les Indiens: en général ses vertus semblent dissérer peu de

celles de la noix vomique.

NOKTHO. Les Siamois donnent ce nom à un oiseau appellé grand gosser par tous les Voyageurs, en Afrique, & en Amérique pélisan, ou anocrotale par les Naturalistes: voyez PÉLICAN.

NOMBRIL MARIN, est un limaçon ombiliqué:

voyez au mot LIMAÇON DE MER.

Les Naturalistes donnent aussi le nom de nombril ma-

rin aux opercules des coquillages operculés.

NOMBRIL DE VENUS, umbilicas Veneris, plante autrement connue sous le nom de cosyledon, & dont on distingue deux especes principales que nous allons décrire.

- 1°. Le Grand Cotyledon ou Nombril de Ve-NUS, ou Escudes ou Escuelles communes, conyledon major. Cette plante, qui croît naturellement dans les rochers & les vieux murs des édifices, aux lieux pierreux & chauds, est assez commune dans plusieurs Provinces de France; elle ne s'éleve pas si aisément dans les jardins. Sa racine est tubéreuse, charnue, blanche, fibreuse en dessous; elle pousse des feuilles rondes, épaisses, grasses, pleines de suc, creusées en bassin comme un nombril, attachées par des queues longues, verdâtres, d'un goût visqueux & insipide; d'entre lesquelles s'éleve une tige menue, haute d'environ un demi pied, qui se divise en plusieurs rameaux revêtus de petites sleurs en cloches, de couleur blanchâtre ou tirant sur le purpurin aces sleurs sont remplacées par des fruits à plusieurs graînes membraneuses, qui renserment des semences fort menues. Cette plante commence à paroître vers l'automne; elle conserve ses senilles pendant l'hyver, elle fleurit en Avril & Mai, alors ses seuilles se fletrissent.
 - 2°. Le Cotyledon ou Nombril de Venus a Fleur jaune, confledon flore lureo: sa racine est longue, vivace & rampante; ses seuilles sont plus épaisses que les précédentes, & crenelées en leurs bords: la tige est rougeâtre, les sleurs jaunes & disposées en épi : à ces sleurs succedent cinq capsules oblongues, verda-

tres, remplies de graines très-menues & rougeâtres. Cette plante vient ordinairement de Portugal; on la cultive dans les jardins curieux, où elle n'est pas difficile à conserver, mais elle périt comme la précédente espece.

Les feuilles du cotyledon ont un goût visqueux & aqueux; elles sont rafraîchissantes, & produisent, ainsi que la joubarbe, de très-bons effets dans les inflammations externes, sur les brûlures & les hémorrhoïdes.

NONNATA: voyez Aphie.

NONNETTE: voyez au mot Mésange.

NOPAL: voyez Opuntia.

NORD CAPER, est une petite espece de baleine, qui se pêche sur les côtes de Norwege & d'Islande : c'est la baleine glaciale de Klein : voyez au mot BA-LEINE.

NOSTOCH, espece de fucus terrestre : voyez à l'article Mousse.

NOYAUX. Communément on donne ce nom aux empreintes intérieures & solides des coquillages: la matiere qui compose ces noyaux provient ordinairement des mêmes couches qui forment les lits des pierres où ces sossiles étoient ensermées; elle s'est insinuée, sous la forme d'une vase liquide, dans la cavité de la coquille, & s'est endurcie & moulée à mesure que l'eau s'en retiroit: il n'est pas toujours possible de bien déterminer à quelle sorte de coquille, tel noyau peut se rapporter, cette empreinte ne pouvant porter le caractère que la plupart des coquilles ont extérieurement & qui souvent en fait la dissérence specifique. On dit aussi noyaux de pêche, de cerise, de prune, d'abricot, &c.

NOYER, nux juglans. Le noyer est un arbre qui devient très-beau, agréable par son seuillage, & qui est d'une très-grande utilité, tant par ses fruits que par son

bois.

Il y a plusieurs especes de noyers qui different soit par leurs fruits, soit par leurs seuilles. On distingue le noyer ordinaire, dit aussi noyer roya! : le noyer à gros fruit, dit noix de sauge; ses noix sont extrêmement grosses, mais elles ne sont jamais bien pleines, & ont peu de saveur : il y a une espece de noyer à fruit, un

autre à seuilles découpées: le noyer qui donne ses fruits deux sois l'année: le noyer de la Louisiane, dont le fruit a la sigure d'une noix muscade, & que l'on nomme pacane; & quelques autres especes du Canada; même celle d'Europe qu'on nomme en France noyer de la S. Jean, & que Carlowis & Valvassor ont décrit ne fructisser qu'à la St. Jean; c'est le nux fructu serotino des Auteurs.

Comme les noyers se multiplient de semence, il

se forme beaucoup de variétés dans ces arbres.

Les noyers portent, sur les mêmes pieds, des sleurs mâles & des sleurs semelles. Les sleurs mâles forment des chatons; cette poussiere sécondante des chatons passe pour être bonne dans la dyssenterie. Les sleurs semelles sont assemblées deux ou trois ensemble. Aux sleurs succedent les fruits qui sont couverts d'une écorce charnue, verte, acerbe & un peu amere, que l'on nomme brou de noix, qui recouvre une coque ligneuse qui renferme une amande divisée en quatre lobes. Presque tous les noyers ont les seuilles conjuguées & attachées sur une côte terminée par une seuille impaire; elles ont une bonne odeur.

Les noyers se plaisent le long des chemins, dans les vignes, le long des terres labourées, sur les collines : leurs racines pénément dans du tuf, dans de la craie, lieux où aucun arbre ne jetteroit des racines, si on en excepte la vigne. On doit avoir soin de labourer la terre au pied des noyers réunis en quinconce, si on ne veut point les voir périr.

Les noyers ne se multiplient ordinairement que par semences, quoique quelques personnes disent avoir réussi.

avec succès à les greffer.

Les noix différent par la grosseur, la figure, la dureté & le goût: il y en a une espece dont l'amande est amere. Les noix sont très-bonnes à manger avant leur maturité, on les nomme alors cerneaux. Les noix que l'on garde pour l'hyver, acquierent un peu d'âcreté en séchant; mais en les mettant tremper quelques jours dans l'eau, l'amande se gonsse, on peut la dépouiller de sa peau, & alors elle est assez douce. On consit les noix, soit avec leur brou, soit sans brou. On fait, avec les

noix séches & pelées, une espece de conserve brûlée, assez agréable, que l'on nomme nouga. On emploie les noix vertes, pour saire un ratassa très-stomachique.

Le plus grand usage que l'on fait des noix seches, est d'en recirer, par expression, une premiere huile, que quelques personnes préserent au beurre & à l'huile d'olive, pour faire des fritures : cette huile en vieillissant acquiert de la vertu; elle devient propre à entrer dans plusieurs emplâtres, dans les cataplasmes contre l'esquinancie, dans les lavements adoucissants. On prend ensuite la pâte qui reste après avoir exprimé cette huile, on la met dans de grandes chaudieres sur un seu lent, avec de l'eau bouillante; on exprime cette pâte de nouveau, & on en retire une seconde huile qui a une odeur désagréable, mais qui est bonne à brûler, pour faire du savon, & excellente pour les Peintres, sur-tout quand on a soin de la mêler avec de la litharge; cette huile a la propriété de faire sécher plus promptement leurs couleurs. L'huile de noix, mêlée avec de l'essence de térébenthine, est propre à faire un vernis gras, qui est assez beau, & qu'on peut appliquer sur les ouvrages de menuilerie.

La décoction des feuilles de noyer dans de l'eau fimple, déterge les ulceres, sur-tout en y ajoutant un peu de sucre. On prétend qu'un cheval qui a été épongé avec la décoction des feuilles de noyer, n'est point tourmenté de mouches pendant la journée, parce que cette amertume empêche les mouches de s'y attacher. On fait usage en Médecine, de toutes les parties du noyer. On a dit que l'ombre de cet arbre étoit fatale ; l'expérience , diton, sait voir que le mal de tête survient à quelques personnes qui se conchent sous les noyers; ce qui n'est pas causé par l'ombre, mais par les exhalaisons qui sottent de ses seuilles, & qui sont contraires à quelques cerweaux. Si cette ombre pouvoit causer quelque incommodité, cela pourroit peut-être arriver à des personnes qui, ayant extrêmement chaud, se mettroient sous son seuillage, & dont la transpiration se trouveroit arrêtée par la trop grande fraîcheur de la place.

Le noyer est très-précieux pour les Arts. Les teinturiers en emploient les racines & le brou pour saire des

teintures brunes très-solides; les étoffes même que l'on teint avec ces substances, n'ont pas besoin d'être alunées. La décoction du brou de noix est spécifique contre les punaises & le venin des animaux; les coquilles & les zestes de ce fruit sont sudorifiques; les noix confites sont fort prolifiques, & corrigent la mauvaise haleine. Les Menuisiers & les Tourneurs font, avec le brou pourri dans l'eau, une teinture qui donne aux bois blancs une belle couleur de noyer. Le bois de noyerest liant, assez plein, facile à travailler. Il est recherché par les Sculpteurs; & c'est un des meilleurs bois de l'Europe pour saire toutes sortes de meubles. Les noyers de la Virginie, & ceux de la Louisiane, dit M. Duhamel, ont leur bois plus coloré que le nôtre; il est quelquesois presque noir, mais ses pores sont fort larges : ce sont de fort beaux arbres; leurs feuilles sont très-longues, & quelquefois chargées d'onze folioles. Mais le fruit des noix noires n'est bon qu'en cerneaux, parce que les cloisons intérieures sont trop dures; cependant les Naturels du pays en font une espece de pain : voici leur méthode. Ils écrasent les noix avec des maillets, & ils lavent cette pâte dans quantité d'eau: le bois surnage avec une portion d'huile, à mesure qu'ils remuent la pate avec les mains, & il se précipite au fond une espece de farine : c'est celle dont ils sont usage. Il n'y a que la noix pararie qui soit fort bonne, non-seulement parce que son écorce n'est pas fort dure, quoique encore parce que son amande participe un peu du goût de la noisette. En Canada, il y a une espece de noyer, qui fournit, quoiqu'en petite quantité, une liqueur aussi épaisse & aussi sucrée qu'un sirop, mais cette liqueur est moins agréable que celle de l'érable.

Il croît sur le tronc du noyer, un champignon ou une sur stance spongieuse, de la consistance du cuir, dont les Anciens se servoient comme de cautere: ils l'appliquoient d'un bout sur la peau, & mettoient le seu à l'autre bout, & le laissoient ainsi brûler jusqu'à ce qu'il sût réduit en cendres. Les Turcs employoient de la mê-

me maniere le sarment de vigne, &c.

NUAGES ou NUEES, nubes: un amas de vapeurs qui sont suspendues dans l'air supérieur, ou qui sont muës par le vent, sorme les nuages: ainsi les nuées sont

formées par l'évaporation des eaux, tant stagnantes que coulantes, & notamment par celles de la mer. Elles ne se forment point lorsqu'il pleut; au contraire, elles se détruisent : mais dès qu'il fait beau tems, c'est-à-dire, quand la lumiere du soleil qui doit éclaiter notre athmosphere, n'est point affoiblie par l'interposition des nuages, alors l'évaporation des eaux a lieu, & ces vapeurs humides montent avec la fumée des cheminées, jusques dans une certaine région de l'air, où elles paroillent sous la sorme de nuages d'abord légers, ensuite plus épais, enfin noirâtres: c'est alors qu'ils obscurcissent l'air d'autant plus, qu'ils sont plus amassés & arrêtés ensemble; mais dans tous les tems, ils sont le jouet des vents qui agitent l'air. C'est quand ils sont trop épais, on que la colonne d'air qui les sourient est trop soulée, que le cours, l'amas, le choc, & la séparation des nuages a lieu, & qu'ils se résolvent en gouttes plus ou moins groffes, ce qui produit les différentes pluies. Voy. ce mot, celui de Mer, & celui des EAUX DU CIEL, à l'article EAUX.

Tous les Voyageurs Physiciens s'apperçoivent facilement de la formation des nuages; il suffit de contempler, dans un lointain, le lieu où se rendent les brouillards des rivieres, de la mer, & les vapeurs qui sortent des cheminées d'une grande Ville. On a éprouvé mille fois que les nuages, même les plus épais, que l'on a vus du pied des montagnes s'accrocher au sommet, & que l'on à ensuite traversés pour arriver au haut, ne sont que des brouillards semblables à ceux qui s'abbaissent de tems en tems sur les plaines. Selon l'élévation ou la région qu'habitent les nuages, l'eau quien distille est souvent congelée avant que de parvenir sur notre sol: voyez aux mots GRÊLE & NEIGE. Au reste les nuages, d'où tombe la grêle, ne sont jamais plus élevés, dit Kepler, que d'un quart de mille, c'est-à-dire, cinq mille pieds du Rhin. Fromond, dans sa météorologie, prétend qu'un nuage de pluie est rarement placé plus haut qu'à cinq cents pas ou à deux mille cinq cents pieds de la terre.

NUIT, non. Nom donné à cet état de ténebres op-

aro NUM NYM

posé à la clarté, à la lumiere du jour, & qui dure tant que le soleil est sous l'horison. Voyez Jour.

NUMISMALES. On donne ce nom aux pierres frumentaires ou nummulaires, & notamment aux pierres

lenticulaires. Voyez ce mot.

NUMMULAIRE, ou Monnoyere, ou Herbe aux Ecus, ou Herbe a cent Maux, nummularia, est une plante qui croît très-communément à la campagne dans des lieux humides, le long des fossés & des chemins, & proche des ruisseaux. Sa racine est traçante, menue: el e pousse plusieurs tiges longues, grêles, anguleuses, rampantes à terre, portant des seuilles opposées deux-à-deux, larges d'un doigt, arrondies, & un peu crépées, vertes, jaunâtres, d'un goût fort astringent. Ses sleurs sortent pendant l'été des aisselles des seuilles; elles sont grandes, jaunes, formées en tosette: il leur succède de petits fruits sphériques, qui contienment des semences sort menues.

La nummulaire s'étend plus ou moins en grandeur, suivant les terres où elle naît; celle qui se trouve dans les jardins est plus grande que celle des champs. On doute que cettei plante sasse aucun mal aux moutons; comme le prétendent quelques Paysans: elle est astringente, anti-scorbutiqué, vulnéraire, excellente pour arrêter toutes sortes de flux, & pour consolider les plaies

& les ulceres du poumon.

NYMPHE & CRYSALYDE, AURÉLIE, Fêve & NE-EYDALE, sont des termes dont les anciens Naturalistes se sont servis indifféremment pour exprimer l'état mitoyen, par lequel les chenilles, les mouches, & le plus grand nombre des insectes, passent en sortant de l'état de chenille ou de ver, pour parvenir à celui de mouche ou de papillon; c'est cet état, qu'en matiere de ver à soie, on exprime par le mot de sève; mais aujourd'hui le sens en est fixe, comme nous le verrons à la fin de cet article.

La Nature, si féconde & si variée dans ses œuvres, n'observe point les mêmes soix dans la naissance des insectes, que dans celle des grands animaux. Les grands animaux maissent, ou d'un œus couvé dans le ventre de la mere, sa

nous nous en rapportons au sentiment d'un grand nombre d'Anatomistes, ou d'un œuf couvé hors de son ventre ; ce qui fait nommer les premiers vivipares, & les autres ovipares. Voyez ces mois. Dans l'un & l'autre cas, ils sortent de l'œuf tout parfaits : ils n'ont plus besoin que de croître. La nature paroit avoir fait de plus grands préparatifs pour les insectes; elle les fait passer (du moins le plus grand nombre des insectes ailés que nous connoifsons) par plusieurs états, avant que de les amener à leur persection; elle les fait être successivement trois especes d'animaux, qui paroissent à l'extérieur n'avoir nul rapport l'un à l'autre. Prenons l'exemple du papillon. Il est d'abord contenu dans un œuf; mais que sort-il de cet ceuf? Ce n'est point un papillon; c'est un inseste que l'on appelle larve ou chenille, qui rampe, qui broute l'herbe, qui a de fortes mâchoires, un prodigieux estomac, grand nombre de jambes, qui file & fait une coque avec beaucoup d'art. Après un certain nombre de jours marqués par la Nature, ce prétendu ver jeune, devient malade, mue ou change de forme, & devient ce qu'on appelle feve, ou chrysalide & Nymphe dans d'autres insectes. L'animal ne prend cette forme, qu'après s'être défait de sa peau, de ses jambes, de l'enveloppe extérieure de sa tête, de son crâne & de ses mâchoires. de sa filiere, de son prodigieux estomac, & d'une partie de ses poumons. En quittant cet état de chenille, & les parties qui lui étoient propres, il reparost couvert d'une membrane dure & ferme, qui l'enveloppe de toutes parts, sans lui laisser la liberté d'aucun de ses membres; ainsi empaqueté & emmaillotté, il passe un tems assez notable, les uns plus les autres moins, quelques-uns jusqu'à plus d'un an, sans prendre aucun aliment, & la plûpart dans une inaction totale. Pendant cette espece de léthargie, il se fait une transpiration insensible des humeurs superflues, qui fait prendre de la solidité aux parties. intérieures de la chrysalide; & enfin, de ce corps mitoyen entre un animal vivant & un animal mort, il en sort un animal qui n'a plus rien de la forme du premier. Le premier rampoit; celui-ci vole: le premier broutoit l'herbe, se trainoit lourdement sur la terre; celui-ci plus agile, vole lestement, n'habite plus que la région de

l'air, ne vit que de miel, de rosée, & du suc qu'il pompe dans les glandes nectariseres des sleurs. La larve avoit des mâchoires pour hacher; le papillon n'a plus qu'une trompe pour sucer, & ne rend pas d'excrémens sensibles: la larve ignoroit parsaitement les plaisirs de l'amour, elle n'avoit aucune connoissance de son sexe; le papillon semble n'avoir plus d'autres pensées, & n'être né que pour perpétuer son espece. Ce changement est le dernier que l'inseste éprouve

dernier que l'insecte éprouve. Les anciens Philosophes ont raisonné beaucoup sur ces changemens, & souvent assez mal : les uns ont pris ces changemens pour des métamorphoses complettes ; les autres ont regardé l'état de feve ou chryfalide, comme une véritable mort; & le retour de l'animal en papillon, comme une résurrection parfaite. Rien de plus contraire à la vérité & même à la raison, que ces divers sentiments. Le ver à soie, dans quelque tems qu'on le prenne, soit ver, soit séve, soit papillon, n'a jamais cessé de vivre, ni d'être le même animal; la seule différence qu'on peut remarquer dans ses dissérents états, est qu'il avoit, étant ver, des parties qui devoient être inutiles au papillon: elles se sont desséchées & detruites, lorsque le ver a pris la forme de féve ou chrysalide. D'autres parties nécessaires au papillon, comme les aîles, la trompe, les parties de la génération étant inutiles au ver, n'ont commencé à se développer que lorsque le tems d'en faire usage s'est approché. Cette merveille, que la Nature-opere dans les insectes, arrive aussi en nous. Combien de parties deviennent inutiles à un enfant qui vient de naître? Le thymus, le trou ovale: le cordon embilical, & bien d'autres, s'anéantissent après la naissance; d'autres, qui étoient inconnues à la premiere enfance, se développent avec l'âge. Cet échange de parties se fait en bien plus grand nombre, & dans un tems plus court dans les insectes, ce qui le rend plus remarquable : c'est aussi ce qui a donné lieu à quelques Auteurs de regarder le ver à soie comme un animal différent de son papillon, de penser que le papillon est un sœtus nourri & élevé dans le corps du ver. Il est aisé de démontrer le contraire. Un fœtus peut périr dans le ventre de la mere, sans qu'il en arrive d'accident à la mere, parce que le fœtus & la mere sont deux animaux complets, qui ont séparément les parties nécessaires à la vie. Il n'en est pas de même du ver à soie & du papillon. Que l'on ouvre un ver à soie, lorsqu'il est dans l'état de ver, on lui trouvera distinctement un cœur ou une longue artere qui en fait l'office, une moëlle épiniere, un cerveau, un grand nombre de muscles, & des ouvertures qui tiennent lieu de poumon. Que l'on ouvre un semblable animal étant chrysalide, étant papillon, on retrouvera toujours ces mêmes parties. Ces parties essentielles à la vie & au mouvement, sont uniques dans le ver à soie, qui paroît successivement sous trois formes dissérentes, quoiqu'il ne soit toujours que le même animal, puisque les parties qui

constituent la vie sont toujours les mêmes.

A tout instant, l'Histoire Naturelle nous présente de semblables merveilles, qui toutes résléchissent la puissance du Créateur. La chrysalide; ainsi nommée, à cause de sa couleur d'or, ou féve à cause de sa forme, sont deux termes, sous lesquels est connu l'état d'un ver, qui , après avoir quitté sa peau de larve, paroît enveloppé d'une membrane nouvelle, ordinairement lissée & quelquesois velue, qui se desseche, devient solide, & forme une espece de boîte angulaire ou arrondie, dans saquelle il est incrusté; le ver à soie & toutes les chenilles se mettent en chrysalides. On ne connoît point de coques angulaires qui ne donnent des papillons diurnes: & on en connoît peu d'arrondies qui ne produisent des phalénes. Voyez ce mot & l'article Papillon. On appelle nymphe l'état des insectes qui s'enveloppent d'une membrane transparente, très-fine, flexible, & qui laisse voir la figure du futur insecte toute sormée. Toutes les mouches passent par cet état, où elles ne laissent pas d'aller & venir quelquesois, sur-tout les insectes, tels que les la ves des cousins, des tipules, &c. qui naissent dans l'eau.

Nymphe, selon M. Pluche, signifie jeune mariée, parce que c'est dans cet état que l'insecte prend ses plus beaux atours, & la derniere sorme sous laquelle il doit paroître pour multiplier son espece par la génération.

M. de Réaumur a cherché d'où pouvoit venir aux chrysalides, cet or qui les couvre quelquesois avec pro-

fusion; & il a découvert qu'une peau brune, très-fine; couvre une autre peau d'un blanc très-clair; la couleur de cette derniere peau, mêlée à celle de la peau supérieure, nous fait voir de l'or où il n'y en a pas: c'est ainsi encore que les écailles de plusieurs poissons paroissent dorées.

- Pour avoir une idée plus complette de la vie & des mœurs des insectes. Voyez l'article INSECTE.

OCE

VAILLE. Voyez PHOLLADE.

OBIER ou AUBIER ou OPIER, opulus. C'est un arbrisseu, dont il y a plusieurs especes: l'une assez jolie, qui croît dans les haies; & l'autre que l'on cultive dans les jardins. Les rameaux de la premiere espece sont fragiles, & remplis d'une moëlle blanche comme le sureau. Ses seuilles sont anguleuses. Ses sleurs sont blanches, odorantes, disposées en parasol; mais de deux sortes. Celles de la circonférence sont plus grandes que les autres: elles sont découpées en rosettes à cinq quartiers, & sont stériles; les sleurs plus petites, qui sont au centre, sont en godets, découpées de même; celles-ci sont hermaphrodites: on voit succéder à ces sleurs des baies molles, assez semblables à celles du sureau, mais qui sont vomitives & purgatives, souvent cet obier s'appelle le sureau d'eau.

L'arbrisseau que l'on cultive, pour faire des bosquets, &c. ne dissére du précédent que par ses sleurs qui, étant blanches ou quelquesois purpurines & ramassées en un globe épais, sont un coup d'œil charmant: toutes les sleurs en sont stériles. On donne à cet arbrisseau divers noms, tels que ceux de rose-gueldre, ou pelose de neige, ou pain-blanc, ou caillebore. Cet arbrisseau se multiplie sacilement par marcottes ou par drageons enracinés. Il aime, par présérence, les lieux humides & gras: il sleurit au printems. Les oiseaux sont fort friands des baies de l'obier; ainsi il est propre à être mis dans les remises on met ses sleurs dans les appartemens pour le plaisir de

la vue & de l'odorat.

OBIER ou AUBIER, est la couche ligneuse qui se trouve immédiatement sous l'écorce du tronc des arbres. Voyez au mot ARBRE.

OBSIDIENNE. Voyez Pierre obsidienne.

OCEAN. Voyez au mot Mer.

OCELOT. Animal du nouveau monde, d'un naturel féroce & carnassier, & qui réssemble assez pour la figure au jaguar & au souguar. Voyez ces moss. Le mâle, dans

cette espece de quadrupede, est de tous les animaux tigrés celui dont la robe est la plus belle & la plus élégamment variée. On y voit beaucoup de fleurs & d'ornemens qui manquent à celle de la femelle, dont les couleurs sont en géneral moins vives. On a vu en 1764, deux de ces jeunes animaux à Paris, à la soire S. Ovide: ils avoient été apportés des terres voisines de Carthagene. A trois mois ils surent déja assez forts & assez cruels pour tuer, & sucer une chienne qu'on leur avoit donnée pour nourrice.

Ces animaux arrivés à leur grandeur naturelle, peuyent avoir deux pieds & demi de haut, sur quatre pieds de longueur: ils aiment mieux le sang que la chair; c'est pourquoi ils sont beaucoup de meurtres pour se rassasser. Ils grimpent sur les arbres, d'où ils épient les animaux, & sondent sur eux; ils sont cependant timides, & lorsqu'ils sont poursuivis par des chiens, ils se sauvent en grimpant promptement aux arbres les plus voisins.

Parmi ces animaux, le mâle prend sur la femelle un empire bien décidé; celle-ci n'ose point toucher à ce qu'on leur donne à manger, que le mâle ne soit tout-à-fait répu & rassalé: elle attend même patiemment que le mâle sui rejette les morceaux dont il ne se soucie plus.

OCHRE, ochrus folio integro capreolos emittente. Plante qui croît dans les champs, entre les bleds. Sa racine est sibreuse, & pousse des tiges qui ne ressemblent pas mal à celles de la gesse. Ses seuilles sont oblongues, les unes simples, les autres composées d'autres seuilles rangées par paires, & terminées par des vrilles. De l'aisselle des seuilles naissent des sleurs légumineuses, blanches & succédé de fruits en gousses ou cosses, lesquelles contiennent cinq ou six graines arrondies de couleur d'ochre obscure. Cette Plante est estimée résolutive.

OCHRES, ochra sont des terres plus ou moins mêlangées, grasses, pesantes, qui ont de la saveur & une couleur dont l'intensité s'augmente par l'action du seu; quesquesois, mais rarement, elles y entrent en susion & donnent un culot demi-métallique ou métallique; propriétés qui sont regarder les ochres comme terres métalliques.

Walerius dit qu'il n'y a que les métanx qui per vent être

être dissous par l'eau qui donnent des ochres chacun selon leur espece; c'est par la même raison, dit-il, qu'il y a dissérens vitriols.

L'ochre n'est point un métal proprement dit, mais une décomposition, une terre métallique, qui se sépare du vitriol après qu'il a été dissous dans l'eau, & se précipite: elle est d'une consistance terreuse, & l'origine en est probablement due à la décomposition des pyrites sulfureuses, martiales, &c. Parmi les ochres, il y en a d'une consistance pulvérulente; & d'autres qui sont par croûtes placées dans la terre, les unes au dessus des autres; on les reconnoît par la couleur qu'elles tiennent des métaux dont elles sont formées; par leur poids qui surpasse celui des terres ordinaires, & par leur réduction. On trouve les ochres dans la plupart des sources minérales; ce sont ces substances qui en alterent la transparence, & qui ensuite se déposent au fond des couloirs ou des bassins sous la forme d'une rouille. On rencontre encore l'ochre dans les terres bolaires, dans la marne. Voici les différentes sortes d'ochre.

L'ochre de zinc, c'est une terre calaminaire, qui contient du zinc, & communément du fer. Voyez les mots Zinc & Pierre Calaminaire.

L'ochre de cuivre, est un cuivre dissous & précipité dans l'intérieur de la terre. Selon le degré de couleur de cette substance, on lui donne dissérens noms: celle qu'on appelle verd de montagne, terre verte; terre de vêrone ou ochre verte, est ou en poussière, ou en morceaux, de couleur verte brunâtre, grasse au toucher comme de la glaise, & contenant très peu de terre métallique. La terre ou cendre bleue de montagne est aussi une ochre de cuivre: elle se trouve en Auvergne en petits grains poreux & friables. La terre mêtée de bleu ér de verd participe du ser & du cuivre, & a pour matrice ordinaire une terre argilleuse, mêlée d'un guhr de craie.

L'ochre de fer est effectivement une terre ferrugineuse, précipitée, qui n'est minéralisée, ni par le souffre, ni par l'arsenic, & qui de jaune ou de brune qu'e le est ordinairement, devient rouge au seu, comme l'argille à brique; ensin, qui peut, à l'aide d'un phogistique, produire une petite quantité de ser cassant à chaud.

H. N. Tome IV.

L'ochre jaune est d'une consistance peu serme, friable : elle a la propriété de tacher les mains. Il s'en trouve des minieres dans le Berry, dont les filons, & quelquesois les hits ou couches, ont depuis cent cinquante jusqu'à deux cents pieds de prosondeur, & de l'épaisseur de quatre jusqu'à huit pouces; au dessus est un lit de sablon blanc, au dessous une couche de terre argilleuse, jaunaitre; on l'appelle dans le commerce terre jaune, jaune de montagne & ochre jaune.

On trouve aussi dans les boutiques, sous le nom de zerre ou jaune de Naples, une autre substance pesante, quoique poreuse, également utile en peinture. On est encore incertain si son origine est due aux volcans, ou si c'est un tuf ochreux, jaunâtre, formé, soit par précipitation, soit par dépôt, ou si c'est une préparation de

l'art.

L'ochre brune n'est que le jaune de montagne altéré par une couleur étrangere: elle ressemble tantôt à l'ochre de rue des Peintres, laquelle n'est que la terre jaune calcinée ou colorée en jaune safrané; & tantôt à la terre cimolée ou moulard des Couteliers. Voyez ces mots.

L'ochre rouge, ou rouge de montagne; est d'une couleur plus ou moins foncée, & acquiert de l'intensité au
feu : elle est friable; on l'emploie, ainsi que le jaune de
montagne, dans la grosse peinture à l'huile, & en détrempe pour mettre les planchers en couleur. On nomme rouge d'Inde ou d'Espagne, l'ochre de Murcie: il est
sec, peu dur; on s'en servoit autresois pour rougir les
talons des souliers; c'est le brun rouge, dont les Frotteurs
se servent en France. On en envoie une autre espece
d'Angleterre, qui a été plus calcinée par la nature ou
par l'art; les ouvriers l'appellent poiée de montagne, ou
rouge-brun ou bianiy: on s'en sert aux mêmes usages
que les précédentes, & pour polir les glaces.

Lorsque ces sortes d'Ochres sont effervescence avec les acides, elles décelent alors un mêlange de craie.

La terre d'ombre est une terre d'ochre brunâtre, subtile, légere, abondante en glaise & en matiere inflammable: elle devient blanche par la calcination; on l'appelle quelquesois brun de montagne ou ochre brune: celle d'Italie est présèrée à celle de Salberg en Suede. OCH OCO 259

La serre de Cologne est d'un brun noirâtre, grasse au toucher, s'imbibant difficilement d'eau, répandant une odeur bitumineuse, bien plus fétide & plus désagréable que la serre d'ombre. On la nomme serre de Cologne, parce qu'elle nous vient de cette ville : en Saxe on s'en sert en teinture, & dans la plupart des pays elle est utile en peinture. Ces deux dernieres terres sont très bitumineuses.

Ensin, on trouve souvent, dans la deuxieme couche de la terre d'étang ou de prairie un tuf d'ochre disposé par lits: ailleurs on rencontre des ochres qui contiennent du charbon & de l'alun, &c. Gmélin, dans la Relat. de son Voyage en Sybérie, Vol. II, p. 59, dit avoir trouvé une ochre de plomb mêlée avec de l'argent & de l'or! on doit encore regarder le crayon rouge, & quantité de mines limoneuses, comme une sorte d'ochre de ser.

Divers Minéralogistes regardent aussi les gurhs des métaux comme des especes d'ochres: mais on n'a que trois sortes d'ochres qui proviennent des métaux dont on a des vitriols connus, savoir du zinc, du cuivre & du fer. Selon la nature de la décomposition, de la précipitation & des mêlanges accidentels, ces terres paroissent sous différentes couleurs.

OCOCOLIN. Les Mexicains donnent ce nom à une espece de pic & à une perdrix de montagne de leur pays.

Le pic ococolin est d'un plumage magnifique, d'un moir d'ébene, varié çà & là d'un bleu céleste & éclatant; le bout de sesplumes est coloré du même bleu; sa gorge est d'un pourpre très-vif; son ventre & ses cuisses sont d'un bleu mourant : on l'apporte du Mexique & des so-réts de Tetzcocanara au Bresil.

La perdrix ococolin habite les montagnes du Méxique: elle est de la taille de notre corbeau, & porte sur la tête une longue & belle crête; son bec est rougeâtre; ses yeux sont brillants & désendus par des paupieres d'un rouge de sang; le plumage du corps est d'un brillant d'or mêlé de bleu & de verd: les aîles sont peintes d'un pourpre clair, le bout des grosses plumes est noirâtre, ses pieds sont courts, gros, & ses doigts garnis de sorts engles. La perdrix ococolin nous paroît être un espece de saisan. Voyez ce mot.

OCOZOALT, c'est une espece de serpent à sonnette

260 O D O Œ I E

qui se trouve au Méxique dans la Province de Tascala; & dont la morsure est mortelle: il a autant de sonnettes au bout de la queue qu'il a d'années; il les sait mouvoir violemment & sonner sort: il a deux dents courbées dans la mâchoire supérieure, qui communiquent son venin: ceux qui sont blessés de ce serpent, meurent en vingt-quatre heures avec de grandes douleurs: tout leur corps se send en petites crevasses: les Sauvages mangent sa chair, & leurs Médecins se servent de ses dents & de sa graisse. Voyez le véritable SERPENT A SONNETTES au mot BOICININGUA.

ODONTHOPÊTRES ou ODONTOLITES. Voyez

GLOSSOPÈTRES.

ŒDICNEMON, Nom que l'on donne quelquesois au courtis de rocher, & d'autresois à l'outarde : voyez ces

mots.

QLL, oculus, est un des organes les plus admirables que les animaux aient reçus de la nature: sa propriété est de faire distinguer les distérents objets qui se présentent à la vue : l'œil dans les divers animaux varie, ou pour la figure, ou pour les propriétés méchaniques: voyez ce que nous en avons dit entr'autres aux mots ARAIGNÉE, ŒIL A RESEAU à l'article INSECTE, celui du CHAT, & l'article des sens, qui est vers la fin du mot HOMME, &c.

ŒIL DE BŒUF, ou FAUSSE CAMOMILLE, bupshalmum vulgare, est une plante qui croît dans les champs, aux bords des chemins, dans les sentiers & dans les ravines, en Allemagne, en Italie, en Provence, &c. Sa racine est dure, ligneuse & vivace: elle pousse des tiges hautes d'un pied & demi, grêles, un peu velues : les feuilles sont découpées comme par paires, dentelées aux bords, & Janugineuses: ses fleurs sont jaunes " & radiées comme celles de la camomille, ressemblantes à l'œil d'un bœuf: il leur succede, vers la fin de l'été des semences menues & anguleuses. Cette plante est détersve, vulnéraire & résolutive : on la cultive dans les parterres, parce qu'elle produit beaucoup de steurs qui, quoique inodores, sont assez agréables à la vue. Jean Bauhin dit que ses fleurs ont toutes les facultés de la camomille odorante, & qu'on peut l'employer en place

des fommités d'absenthe. Il y a quelques cantons d'Allemagne où les Paysannes en ramassent les sleurs aux mois de Juin & de Juillet; elles les séchent & les gardent pour le besoin: elles en frottent même leurs lits au lieu de safran.

ŒIL-DE-BŒUF. On donne aussi ce nom à un oiseau d'Assique, qui se trouve à Sierra-Leona & au Cap de Bonne Espérance, on l'appelle aussi élanceur; ces noms lui conviennent, 1°. à cause de ses mouchetures blanches, cerclées de noir, & qui ont l'apparence d'autant d'yeux, 2°. A cause de la légereté avec laquelle il s'élance pour suir ou pour attaquer ce qui le blesse.

ŒIL-DE-BOUC. On donne ce nom à une espece de pyretre, de marguerite, & au lepas : voyez ces mois

ŒIL-DE-BOURIQUE. Les François donnent ce nom au fruit d'un phaséole sauvage qui croît à la Martinique.

ŒIL-DE-CHAT, ou BONDUC: vayez Poids DE TERRE.

DIL-DE-CHAT, oculus cati: est une espece d'agate dont la pâte est très fine, transparente, dure, d'un gris paille ou jaune, ou verdâtre, tachetée d'especes d'yeux, que les Lapidaires taillent fort adroitement. L'œil-de-chat a un point dans le milieu, d'où partent, en rayonnant ou chatoyant, des traces verdâtres, très-vives, couleur de poireau, comme entremêlées de taches dorées & qui ne ressemblent pas mal au gris brillant de l'œil d'un chat. Cette pierre, qui est susceptible d'un beau poli, produit un esset assez agréable quand on l'expose entre lassumiere & l'œil. L'œil-de chat est très rare & très-estimésquand il est dans sa persestion: l'on en voit un dans le Cabinet du Grand Duc de Toscane, qui est plus gros que le pouce.

ŒIL-DE CHRIST: voyez'à l'article ASTER.

ŒIL-DU-MONDE, ou CHATOYANTE DES LAPI-DAIRES, Lapis muiabilis Gemmariorum. Cette pierre est à peine demi-transparente. Elle est grise, roussaire, iou cendrée, & entrecoupée de veines jaunâtres: elle est dure, un peu poreuse, reçoit très-bien le poli, & réstéchit sortement les rayons de la lumière; de saçon qu'étant exposée au Soleil, elle reluit & en réstéchit contipuellement l'image, avec un éclat qui sait plaisir, esset que l'on appelle chatoyant: voyez CHATOYANTE. Cette pierre a la propriété de paroître en quelque sorte opaque à l'air, & de s'éclaircir étant plongée dans l'eau froide, mais de repréndre son premier état au sortir de l'eau. Ce phénomene seroit-il du à des particules d'eau limpides, qui s'insinuant dans les porcs de la pierre, en remplissent les espaces, & se réstéchissent elles mêmes?

Cette chatogante nous vient, ainsi que l'œil-de-chat,

de l'Arabie & de l'Egypte.

EIL-DE-PAON. Nom donné à un beau papillon provenant d'une chenille, qui se nourrit de seuilles d'orties. L'œil de-paon est connu de tous les Curieux d'insectes:

voyez aux articles Cheniele & Papillon.

quesois ce nom à la crapaudine ou busonite, laquelle n'est que la dent, ou de la dorade, ou du grondeur: voyez ces mots. D'autres sois ils appellent ainsi les taches cerclés d'une sorte d'agate, connue sous le nom d'onix, que son taille de saçon à représenter un œil: voyez ces mots & celui D'ONIX.

EILLET, caryophyllus kortensis, est une plante que son éleve dans les jardins, à cause de la beauté de ses seurs, de leur douce odeur, & de sa taille légere. Sa racine est simple & sibreuse: ses tiges sont nombreuses, lisses, cylindriques, hautes d'une coudée, genouillées, noueuses & branchues: ses seuilles naissent de chaque nœud deux à deux; elles sont longues, étroites, dures, épaisses & verdatres. Les sleurs naissent aux sommets des tiges; elles sont à plusieurs seuilles disposées en rond, légérement dente ées, souvent de dissérentes couleurs, & d'une odeur douce de clou de girosse. Le pistil des sleurs devient dans la suite un fruit arrondi, rempli de semences applaties, comme seuillées & noires.

Qualités des Willers.

Il y a un grand nombre de ces sleurs. Elles disserent par la grandeur, la couleur & le nombre des petales. Toutes ces variétés viennent de la dissérente culture, & sont regarder l'œillet comme la premiere des sleurs. Les noms que les Fleuristes donnent aux œillets, sont nombreux, & dépendent de la santaisse des Amateurs qui les

appellent, par exemple, le Duc de Candale, le Grand-César, le Grand-Cyrus, la Beaute triomphante: ce det nier est un œillet d'un rouge de sang sur un blanc de lait, &c. Les œillets qu'on distingue communément, sont les violets, les rouges, les incarnais, les couleurs de rose, les piquetés & les œittets tricolors. Un œillet pour être parfait doit avoir les panaches bien opposés à la couleur dominante, & nullement confondus avec elle. Ces panaches doivent s'étendre sans interruption, depuis la racine des feuilles jusqu'à leur extrêmité. Les gros panaches, par quart ou par moitié, sont plus beaux que les petits. Un bel œillet doit avoir trois pouces de large, & neuf ou dix de tour; ceux qui en ont quatorze sont trop sujets à crever. L'œillet doit se terminer en formant une houpe ronde; il ne doit pas avoir une trop grande quantité de mouchetures, ni de dentelles, qui le brouillent & le hérissent, & les seuilles ne doivent point s'allonger en pointe.

Culture des Willets.

On les peut élever de graines, de marcottes & d'œillettons: mais on les multiplie plus souvent par les marcottes que l'on sépare des pieds, que par la graine; car les sleurs qui viennent sur les pieds élevés de graine, deviennent sauvages, & donnent des sleurs plus petites, variées, mais moins odorantes, & simples, quoique la semence aitété tirée d'œillets à sleur double.

La terre qu'on donne aux œillets, doit être réglée sur l'espece dont ils sont: les violets, les pourprés, les rouges, les piquetés, demandent une terre composée d'un tiers de sable noir, qui se trouve sur le bord des eaux; l'autre tiers, moitié de terreau de cheval & moitié de terreau de vache, bien pourris, & un tiers de terre douce & moëlleuse, le tout mêlé, passé à la claie & au crible quand on veut les emporter: les incarnats veulent une terre composée moitié de terreau bien pourri, moitié de sable noir, ou de terre taupiniere. La marcotte des œillets dure depuis le 20 Juillet jusqu'au mois d'Août: elle se sait au milieu du nœud, près de la racine. Dans l'hywer il faut les garantir du froid, au moyen de paillassons ou de la serre; arroser au besoin, & les éloignes

des murailles, afin que l'air circule autour d'eux également. Il faut encore ménager les seuilles, soutenir les tiges avec des baguettes, & les y attacher avec des fils; ôter les nœuds du dard & du pied, asin que le maître bouton réussisse; saire la guerre aux poux verds, aux pucerons, aux chenilles, & particuliérement aux perce-oreilles, qui ruinent cette fleur. On récolte la graine à la fin de Septembre, & on la seme à la fin de Mars.

Propriété des Eilters.

L'odeur des œillets est subtile, pénétrante, aromatique: on les recommande dans toutes les maladies de la tête & du cœur, mais sur-tout dans les maladies malignes & pestilentielles. Quelques-uns vantent le suc de cette plante entiere comme propre à résister au venin. On prépare dans les Boutiques un syrop, une conserve, un vinaigre & une eau distillée d'œillets: l'eau excite les sueurs; le vinaigre-d'œillets rouges a une saveur & une odeur agréables, & une vertu cordiale. Dans les tems de peste, on en imbibe des linges qu'on flaire, & dont en trotte les tempes: on en prend aussi deux cuillerées le matin.

ŒILLET-DE DIEU ou Passe-Fleur, lychnis, plante dont on distingue deux especes principales, l'une

cultivée & l'autre sauvage.

cultive cette plante dans les jardins: sa racine est fibreuse, & pousse des tiges hautes d'un pied & demi, droites, rameuses & cotonnées: ses seuilles sont longues de trois ou quarre doigts, larges d'un doigt, pointues, lanugineuses & molles: ses fleurs sont composées de cinq seuilles disposées en œillet, garnies vers leur centre de deux ou trois pointes qui, jointes à celles des autres seuilles, sorment une couronne au milieu de cette seur: sa couleur est variée quelquesois d'un rouge enslammé, d'autre sois d'un rouge clair, ou incarnat, ou blanche. A
cette seur passée succede un fruit de sigure conique qui
s'ouvre par la pointe, & prend souvent la sigure d'un
pot: il contient deux semences arrondies.

20. La Passe-Fleur sauvage, lychnis sylvestris alba simplem. Lemery dit que sa racine est longue de trois pieds, pieds, grosse quelquesois comme le poignet, blanche, sendue, & plongée prosondément en terre, d'un goût âcre & amer. Les autres parties de la plante ressemblent assez à celles de l'espece précédente: elle croît dans les

champs proche des haies.

Le suc de ces plantes aspiré par les narines, excite l'éternuement: leurs semences prises au poids de deux scrupules dans du vin, conviennent pour la piquure du scorpion. La graine de lychnis, suivant Dioscoride, étoit autresois en usage contre les morsures venimeuses des serpens; aujourd'hui on ne la voit gueres recherchée que par les moineaux, & sur-tout par les chardonnerets.

EILLET FRANGÉ, ou la MIGNARDISE, diosanthos, est une espece d'œillet sauvage simple, dont les fleurs sont petites, & découpées comme la barbe d'une plume, de couleur blanche ou incarnate; & comme elle représente, par la finesse de ses découpures, les franges ou effilures du linge qu'on porte dans le deuil, on l'a nommée effilée: ses fleurs sont propres à résister au venin.

ŒILLET-D'INDE, tagetes, plante dont on distin-

gue deux especes principales.

1°. Le GRAND ŒILLET D'INDE, Caryophyllus Indicus major. Sa racine est fort sibreuse; elle pousse une tige haute d'environ trois pieds, grosse comme le pouce, nouée, rameuse, pleine de moëlle: ses seuilles resemblent à celles de la tanaisse: ses fleurs naissent seules aux sommets, belles, garnies, radiées, rondes, & quelquesois grosses comme le poing. Il leur succede des semences, rondes, anguleuses & noirâtres.

22. Le PETIT ŒILLET-D'INDE, Caryophyllus Inditus minor. Sa racine est courte & sibrée; elle jette des tiges hautes d'un pied, moëlleuses: elle ressemble pour

le reste à l'espece précédente.

On cultive les Œillets-d'Inde dans les jardins, à cause de la beauté de leur fleur. Les Auteurs sont peu d'accord sur les vertus médicinales de cette espece d'Œillet. Hernandez, dans son Histoire des Plantes du Mexique, dit que le suc ou la décostion des feuilles provoque l'urine, la semence, les menstrues & les sueurs. Dodonée, au contraire, prétend que l'Œillet-d'Inde est un poison : il en cite plusieurs exemples. En attendant que cette con-

H. N. Tome IV.

266 ŒIL ŒNA

testation soit décidée, il vaut mieux ne point mâcher ni avaler les seuilles de cette plante qui, employée extérieurement, est bonne pour déterger & pour résoudre.

ŒILLET DE MER, espece d'astroite ou de production à polypier. Ce corps marin & organisé, est creusé par des sillons ondoyans ou seuilletés, & a en général la figure d'un Œillet qui seroit comprimé: voyez MADRE-PORE.

ŒNANTHE, ou PHILIPENDULE AQUATI-QUE, ou PERSIL DE MARAIS, Enanthe, plante

dont on distingue deux especes principales.

- 1º. L ENANTHE A FEUILLE D'ACHE, Enanthe apis folio. Ses racines sont des especes de navets noirs en dehors, blancs en dehors, suspendus par des sibres longues, s'étendant plus en large qu'elles ne pénetrent avant dans la terre : elles ont un goût de panais. Ses feuilles sont d'abord larges, répandues à terre, & semblables à celles du persil; ensuite elles prennent la forme de celles de la queue du pourceau. Il s'éleve d'entr'elles plusieurs tiges hautes de deux pieds, rameuses, cannelées: ses sleurs, qui paroissent pendant l'été, sont disposées en ombelles, composées chacune de cinq seuilles rangées en fleur de lys, de couleur blanche tirant sur le purpurin-Elles sont succédées par des semences jointes deux à deux, oblongues & cannelées. Cette plante croît aux lieux marécageux : on la cultive aussi dans les jardins des Curieux. Sa racine, qui ressemble un peu à celle de lassilipendule, est apériti-e, dissipe les vents, & adoucit les hémorrhoïdes.
- 2°. L'ŒNANTHE A FEUILLE DE CERFEUIL, Œnanthe charophylls foliss. Cette plante, qui ne croît gueres que dans les pays froids & septentrionaux, le long des ruisseaux en Angleterre, &c. a beaucoup de rapport & de ressemblance avec la ciguë, même pour les propriétés. Ses racines sont des navets, comme celles de l'asphodele, blancs, attachés immédiatement à leur tête, sans aucunes fibres, remplies du même suc que la plante. Il sort de la racine plusieurs tiges hautes d'environ trois pieds, éparses, rondes, rameuses, portant des teuilles assez semblables à celles du cerseuil, vertes brunàtres, d'un goût âcre & dégoûtant, remplies d'abord d'un suc

laiteux, mais qui jaunit ensuite, & devient virulent, puant, venimeux & ulcerant. Ses fleurs sont disposées en ombelles, comme celles de la ciguë, composées de plusieurs feuilles rangées en rose ou en sleur de lys: elles sont succédées par de petits fruits, composés de deux

semences oblongues & cannelées.

Cette espece d'œnanthe est un poison mortel. Il cause dans le ventricule une ardeur très douloureuse; il trouble la vue & l'esprit, resserre les mâchoires, excite des hoquets & des essorts inutiles de vomir, des hémorrhagies par les oreilles, une tension considérable vers la région de l'estomac, & il en cauterise la tunique nerveuse. Les remedes à ce poison consistent à boire beaucoup d'huile, de graisse ou de beurre sondu, de lait, & d'autres liqueurs onclueuses qui puissent adoucir le suc rongeant de cette plante, & l'évacuer par haut & par bas.

Des Naturalistes ont aussi donné le nom d'Énanthe à plusieurs oiseaux, tels que le cul blanc, le traquet, &c.

Voyez ces mots.

ESIPE ou SUINT : voyez au mot LAINE.

ŒSTRE, Œstrus. Insecte diptere, c'est à dire, à deux ailes, dont les antennes setacées, courtes & fort petites, naissent d'une grosse base qui représente un bouton rond. Au lieu de bouche ce petit animala trois points enfoncés qui lui servent probablement de suçoirs pour tirer quelque peu de nourriture liquide. Peut être que l'æstre devenu insecte parsait, n'a plus besoin de nourriture, cette propriété lui seroit commune avec plusieurs autres insectes.

Les larves de l'œstre ressemblent à des especes de vers courts. On remarque à leur partie postérieure deux grands stigmates. Ces larves varient suivant les endroits où elles vivent; on les rencontre tantôt dans le sondement des chevaux, tantôt dans les cavités du nez des bœuss & des moutons, quelquesois sous la peau des bœuss. Voyez Vers des tumeurs des Bêtes A cor-

ŒUF, Ovum. Ce nom se donne à la substance que pondent les semelles des oiseaux, de la plupart des poissons, des amphibies & des insectes; l'on dit ordinairement œuf de poule, œuf de tortue, œuf de carpe, œuf de sourmi, œuf de serpent, œuf de crocodile, &c. Tous

Z 2

les animaux ovipares produisent une substance semblable; mais les uns couvent leurs œufs, & les font éclorré par la chaleur de l'incubation: tels sont les oiseaux: d'autres les déposent au fond des eaux pour être ensuite vivifiés par les mâles & perfectionnés dans ce même élément; tels sont les poissons ovipares : d'autres enfin mettent bas leurs œufs dans un lieu, où quand ils viennent à éclore par la chaleur de l'athmosphere, ils trouvent à se nourrir: tels sont la plûpart des insectes qui naissent reptiles, & finissent par être volatiles; tels sont encore les lézards, les tortues & la plûpart des serpens.

Tous les animaux ovipares peuvent pondre, ou frayer & couver; mais leurs œufs ne produiront rien, s'ils ne sont fécondés par l'approche du mâle. C'est ainsi que la poulette met bas communément des œufs stériles; souvent des poulettes en font de petits qui n'ont point de jaune,& que le vulgaire superstitieux attribue faussement au coq. Ces œufs le nomment œufs blancs; étant couvés, ils ne produisent rien. Voyez à l'article Coq l'extrait d'un Mémoire de M. de la Peyronie imprimé dans l'Histoire de l'Acad. des Sciences, année 1710, sous le Titre d'Observations sur les œufs de poule sans jaune, que l'on appelle vulgairement œufs de coq.

Il y a des poules qui pondent quelquesois des œuss sans coque, cela leur vient probablement, ou d'une maladie, & par une grande fécondité, ou d'être trop grasses: il en est peut-être de même pour les œufs qui ont deux jaunes : en pourroit-on dire autant de ces œufs qui contiennents nautre œuf ayant également sa coque? On

nomme les œufs sans coque, œufs hardes.

Pour completter l'histoire de l'œuf, voyez l'article Insecte, celui de Poisson & celui d'Oiseaux. On verra dans ce dernier ce que concient l'œuf, & la maniere dont le petit s'y forme & en lort. Parmi les poistons, il y en a dont les œufs sont venimeux, ou du moins qui purgent violemment : tels sont ceux du brochet, du barbeau, &c. Chez les oiseaux les œuss des premieres pontes sont moins gros que ceux de la seconde & de la troisieme.

On appelle œufs frais, ceux qui sont récemment pondus, & même tous ceux qui n'ont point encore perdu

cette partie qu'on nomme le lait & qu'on trouve d'abord en les ouvrant, quand ils ne sont point trop cuits. Nonseulement c'est une chose curieuse de conserver frais par leurs qualités des œufs qui sont vieux par le temps; mais il y a un avantage réel à se procurer toujours en bon état un aliment qui devient souvent équivoque, quand il est gardé. Dans les voyages de mer, & dans les saisons où les poules ne pondent que très-rarement, c'est une véritable ressource qu'une provision d'œufs qui sont aussi bons que s'ils étoient nouvellement pondus. Feu M. de Réaumur nous en a offert un moyen fort simple, facile & très sûr: il a conseillé de boucher les pores de la coquille de l'œnfavec un enduit indiffoluble à l'eau, tel que deux ou trois couches de vernis le plus commun, ou une légere couverte de graisse de mouton, ou d'huile, ou de cire liquéfiée. On a l'expérience qu'un œuf ainsi préparé & gardé six mois, fait encore le lait, & n'a pas le moindre mauvais goût. Cependant quand on veut les conserver plus sûrement & plus long-tems, il faut choisir des ceufs qui n'aient point été fécondés, autrement le germe étouffé sous le vernis ne manquera pas d'en corrompre une partie. Ces œuss verms n'ont pas seulement l'avantage de se conserver bons, pour être mangés comme frais; ils ont encore celui de pouvoir être couvés en soute sûreté pourvu qu'on n'attende pas au delà de fix semaines; en pareil cas l'on ôte le vernis qui est sur la coque de l'œuf fécondé: ceci est encore un moyen d'élever des oiseaux étrangers qu'on ne peut transporter vivants qu'avec beaucoup d'embarras, & qui pour l'ordinaire ne s'accouplent point hors de leur pays. Ces différentes manieres d'interdire l'accès de l'air extérieur dans les œufs & dans tous les corps que l'on veut préserver de corruption ou d'alteration, expliquent en mêmetems la cause qui auroit sait conserver pendant trois cens ans trois œufs dans un mur d'Eglise en Italie, & qu'on a trouvés après ce tems très bons & très-frais.

Entre les animaux ovipares, il y en a qui, au sortir de l'œuf, se trouvent sous seur forme parfaite: ils ne la quitteront plus tant qu'ils vivront: tels sont la plupart des poissons & des amphibies cuirassés, les limaçons qui sortent de l'œuf avec une petite maison sur le

Z, ,

dos, les araignées qui changent de peau, ainsi que les crustacés & les amphibies; d'autres passent par dissérents états: tels que les insectes qui se métarmorphosent, la grenouille qui a d'abord une queue sans piëds, & ensuite des pieds sans queue. Les oiseaux sortent de l'œuf avec une sorte de duvet, mais bientôt ils acquierent des plumes qui les garantissent du froid, de l'humidité & leur servent à voler. Consultez le Nouvel Are de faire éclore en souse saisons des œufs d'oiseaux dome-

stiques à la suite de l'article Coq.

Les œufs different entr'eux par le volume, par la dureté de la coque & la marbrure de cette enveloppe, dont le fond de la couleur est ou blanc, ou d'un bleu verdâtre, les taches sont ou noirâtres ou roussatres : ils different aussi par la forme & par le goût de leur substance intérieure. Les œuss de serpent sont ronds, ceux d'autruche font oblongs, également gros ou pyramidaux par les extrémités : ceux de poule ont un bout plus conique que l'autre; enfin il y en a de longs & ronds comme un cylindre. Certains œufs d'insectes sont aigretés, ou bien ornés d'une espece de couronne de poils.

ŒUFS DE MER, carnumi. Voyez MICROSCOMB. ŒUFS DE PIERRE ou PIERRE OVAIRE, nome que l'on donne à une pierre composée de petits grains gros comme des têtes d'épingles : voyez CENCHRITES, MÉCONITES & PISOLITES, & sur-sout le mot Ooli-THES.

Il y a des Auteurs qui ont aussi donné le nom d'aussi de pierre à un oursin fossile : voyez ECHINITES.

ŒUFS DE VACHE & ĎE CHAMOIS : voyez

EGAGROPILE.

OFFE, est une espece de jonc qu'on apporte d'Alicante en Espagne, & qu'on emploie beaucoup dans nos Provinces méridionales, sur-tout à faire des filets pour la pêche: voyez à l'article Jone.

OIE. Voyez Oye.

OIGNON ou OGNON, cepa, est une plante potagere, bulbifére, & généralement connue: son nom est commun à la plante & au fruit; sa racine est bulbeuse, de différentes couleurs & figures, suivant l'espece. L'oignon est rempli d'un suc subtil & très-âcre, qui pique les yeux & les fait pleurer; ses seuilles sont fistuleuses : cette

plante ne seurit qu'à la seconde année; elle porte à son sommet une tête de la grosseur du poing, composée de sleurs de lys: à ces sleurs succedent des fruits arrondis,

partagés en trois loges qui contiennent la graine.

Tout le monde sait les usages des oignons: les blancs sont plus doux & plus estimés que les rouges. Leurs vertus pour la santé sont très-remarquables: ils sont pectoraux & apéritifs, & souverains dans plusieurs maladies. Dans la derniere peste de Marseille, on s'en est servi pour guérir les pestiférés; on donnoit au malade le suc exprimé d'un oignon, dont on avoit ôté le cœur, à la place duquel on substituoit un peu de thériaque, & qu'on faisoit cuire ensuite au sour: le malade qui l'avoit mangé suoit abondamment & étoit guéri; on appliquoit aussi sur le bubon un semblable oignon. On prétend qu'un oignon pelé, assaisonné de miel & de sel, est un souverain remede pour la morsure des chiens enragés: son jus exprimé, dont on imbibe un peu de coton, mis dans les oreilles, arrête les brouissements.

La CIBOULE, cepa fissilis, a à-peu-près les mêmes qualités & propriétés que l'échalore, voyez ce mos: elle en dissere par la grandeur, mais elle lui ressemble par la sleur: on peut substituer l'un au désaut de l'autre: ils demandent tous les deux la même culture. On coupe les seuilles de la ciboule menu, & on les mêle crues dans la salade & dans les viandes salées pour leur donner du haut goût; mais ces seuilles se digerent dissicilement; elles rendent l'haleine mauvaise, & produisent des rap:

ports désagréables.

Les oignons ne viennent que de graine, ils aiment une terre bien ammeublie: lorsqu'ils sont devenus grands & qu'ils ne profitent plus, on en soule les montants avec le pied, asin qu'ils deviennent plus beaux: voyez le

Journal. Econom. Janv. 1758.

Les Fleuristes donnent le nom de cayeux (soboles) à de petits oignons de seurs, qui naissent autour des gros, & qui se conservent long-toms hors de terre pour y être repiqués quand on veut; ils se sortissent quand ils restent trois ans de suite en terre, & ils portent dans l'année qu'on les replante. Lorsque l'on tire les oignons tous les ans, les ceyeux ne sont point assez forts; il faut les mettre

OIGOIS

dans une planche en pépiniere, dont on leve de tems en tems des oignons qui sont en état de fleurir. Les cayeux dans les anemones changent de nom, ils s'appellent pattes: dans les renoncules ce sont des griffes. Les cayeux conservent seuls les plus belles especes de fleurs, sans dégénerer. Voyez à l'article FLEURS.

OIGNON MARIN: voyez Scille.

OIGNON MUSQUÉ, muscari, est une plante que l'on cultive dans les jardins des Fleuristes : l'on en distingue plusieurs especes, qui different par la couleur de leurs fleurs, ou par la largeur de leurs feuilles, ou parcequ'elles sont sauvages. M. de Tournefort a fait une disférence de ce genre de plante d'avec la jacinthe, par la fleur, qui dans le muscari est un grelot, c'est à dire, une cloche rétrécie par l'ouverture, au lieu que celle de la jacinthe est sort évasée. La racine de l'oignon musqué est une grosse bulbe, couverte de plusieurs tuniques, d'un goût amer, garni en dessous de quelques fibres longues & grosses, cette racine est vomitive : elle pousse cinq à six seuilles cannelées & couchées à terre; il sort d'entr'elles une grosse tige, haute d'un demi pied, revêtue, dans le milieu de sa longueur, de sleurs en grelots, crenelées, d'un verd bleuâtre ou purpurines d'abord, ensuite jaunâtres & aromatiques, comme musquées : à ces fleurs succedent des fruits triangulaires, qui renferment, dans trois loges, des semences grosses comme des orobes, rondes & noires.

OISEAU, avis, est un animal bipede, ovipare, qui a des plumes & des ailes : ses plumes sont renversées en arriere, & couchées les unes sur les autres dans un ordre régulier: son corps n'est ni extrêmement massif, ni également épais par-tout, mais bien disposé pour le vol, aigu par devant, grossissant peu à peu; par-là il est plus propre à fendre l'air. Tous les oiseaux viennent d'œufs: leur maniere de vivre, la variété de leurs couleurs suivant les saisons, leur chant, leurs différentes figures & grandeurs, tout mérite l'attention du Philosophe, & pique la curiosité de l'homme qui cherche à s'instruire. Nous en tracerons quelques esquisses dans le tableau racourci que nous proposons d'en donner ici d'a-

près les Naturalistes qui en ont traité.

MM. Linnæus, Klein & Brisson, ont décrit sur la nature des oiseaux, les ont divisés en serrestres & en aquatiques, puis en oiseaux domestiques, en passagers, en eiseaux de bois, oiseaux de riviere, oiseaux de nuit; & en oiseaux de proie. Ils ont remarqué dans les dissétentes classes qu'ils en ont saites, ce qui les distingue les uns des autres, soit par les plumes, le bec, les ongles, soit par la tête, le col, les aîles, les cuisses, les jambes & les pieds.

On peut réduire les oiseaux à six familles principales. 1º. Ceux du genre corbin, c'est-à-dire, qui ont le bec courbé & les ongles crochus; tels sont les oiseaux de proie qui sont carnivores, c'est-à-dire, qui vivent de rapine ou de chair, qui tiennent leur proie dans une parte, & qui la mangent étant appuyés sur une jambe. comme les aigles, le faucon, les chat-huants, le duc, le milan, le lanier, le hobereau, le vautour, l'épervier, le coucou, même les perroquets & les pies-griesches, &c. quoiqu'ils vivent plus communément de fruit que de chair. On distingue ces oiseaux en diurnes ou oifeaux de jour, & en nocturnes ou oiseaux de muit. On connoît les oiseaux de rapine, sur-tout les diurnes, par leur tête & leur col court, par leur bec & leurs ongles crochus, par leur langue large & épaisse, & par leur vue perçante. Les oiseaux de proie nocturnes, qui ne volent que la nuit pour butiner, ont la tête grosse & faite àpeu près comme celle des chats; tels sont les hiboux cornus ou chat huants, la frésaie, le faucon de nuit, la chevêche, &c. Les oiseaux de nuit ont les doigts irréguliers, car le dernier n'est pas, à proprement parler, un doigt de devant, il est placé de côté & peut se tourner en arrière; ces oiseaux l'allongent pour prendre leur proie, c'est ce qui sait que la plupart des oiseaux de nuit semblent avoir deux doigts devant & deux derriere: ces oiseaux ont une membrane calleuse, que les Naturalistes nomment céra, & qui fait le tour de la base du bec.

Presque tous ces oiseaux vivent solitaires, ils sont très-garnis de plumes, & vivent plus long-tems que les autres especes d'oiseaux : ils peuvent souffrir long-tems la faim. Dans ce genre d'oiseaux, les femelles sont plus grandes que les mâles, d'un plus beau plumage, plus fortes, plus courageuses, & plus féroces, sparce qu'elles ont seules soin de leurs petits. Ces oiseaux sont non-seulement les tyrans des airs, ils chassent aussi dans les plaines. On divise les oiseaux de rapine diurnes en grands & en petits: les grands sont les aigles & les vautours; leur caractere est si féroce, si indomptable, qu'on ne peut les dresser pour la fauconnerie. Les petits oiseaux de proie diurnes sont encore considerés comme poltrons, tels que le milan, ou comme courageux & de haut vol, tels que l'autour, l'épervier, le gerfault & l'emerillon; ceux de bas vol, sont le faucon, le lanier, le hobereau & le sacre. Voyez, pour l'histoire & la maniere de dresser ces oiseaux à la chasse du vol, au moi FAUCON.

La seconde samille comprend les oiseaux à bec de pie; tels que les corbeaux, les corneilles, les pies, les pies, les pies, le geai, la huppe, le loriot, l'étourneau, les merles, &c... Quelques uns de cette samille ont le bec un peu oblong; sort & gros; on les appelle demi-oiseaux de proie, ou demi-rapaces. Ces oiseaux fréquentent indifféremment les pâtis, les guérêts, les taillis, de même que les prairies & les rivages : ils vivent de sournis, de mouche-

rons, de fruits & de graines.

La troisieme famille contient les oiseaux qui fréquentent les bords des eaux douces, & les rivages de la mer, qui volent autour de cet élément pour y trouver du poisfon dont ils font leur nourriture, & qui cependant ne nagent pas; ils ont les pieds fendus (fissipedes), les jambes & les cuisses fort longues (imantopedes), un bec long & pointu (scolopaces); ils n'ont point de plumes au dessous des genoux, asin d'entrer plus facilement dans les eaux bourbeuses; tels font les kérons, la grue, le slamand, le butor, la cicogne, le courlis. Quelques-uns de cette samille sont haux montés sur leursjambes & ont le bec court, comme le vanneau, le chevalier, le pluvier, & c. Souvent ces oiseaux se tiennent suspendus en l'air sur les eaux, & guettent d'en haut si par hazard quelque poisson remonte vers la surface des eaux, & quand ils en apperçoivent, ils se plongent surle-champ avec une rapidité étonnante, & il est rare

qu'ils manquent leur proie.

La quatrieme famille renferme les oiseaux aquatiques par excellence, c'est-à-dire, qui marchent sur terre & magent dans l'eau; tels sont le pélican, la palette, le cygne, les oies, les especes de canards, le morillon, la macreuse, le cormoran, &c en un mot tous les oisseaux dont les doigts des pieds sont unis par une membrane, ou même qui peuvent nager sans être palmés, comme la soulque. Plusieurs d'entre ces oiseaux, qui ne se nourrissent que de poisson, ont le bec dentelé, crochu à son extrémité: ils sont la plupart podicipedes, c'est-à-dire, qu'ils marchent en se tenant presque droits sur leurs pieds comme l'homme; ils paroissent boiter.

On comprend dans la cinquieme famille les oiseaux. qui n'ont point d'habitation fixe, & qui fréquentent rarement les rivages, les prairies, les hautes futayes; ils ront indifféremment dans les taillis, les guérêts, les buissons & les haies, où ils se nourrissent d'insectes, de graines, de baies, &c.: tels font les pigeons, la tourserelle, les especes de pinçons, l'alouette, le chardonneret, le verdier, le serin, l'ortolan, la linotte, la bergeronete, les bruants, la fauvette, le roitelet, les hirondelles, le tarin; & tous ces petits oiseaux, dont le bec est assez droit, quelquesois courbé, plus ou moins long, qui ont les jambes courtes, les aîles fort étendues, un vol fort & rapide, & une queue longue. Ceux qui ont le bec grêle, foible & pointu, vivent d'insectes; ceux qui vivent de graines, d'herbes épineules, l'ont fort court & propre sproyer.

La sixieme & derniere famille renserme les oiseaux dus genre des poules, tels que le paon, le coq d'Inde, le coq privé & celui de Bruyere, le faisan, la perdrix, la gélinote, &c.: ces oiseaux ont le bec assez court, un peu recourbé, le corps gras, charnu & pesant, des ailes courtes, concaves, ce qui fait qu'ils ne peuvent pas voler fort haut ni long-tems; leurs pieds sont, ainsi que ceux de la premiere samille, garnis d'une peau; ils seretirent dans les lieux secs, & vivent d'herbes, quelque sois d'insectes; ils sont leur nid à terre; leurs petits,

qui sont couverts de duvet, suivent la mere, courant çà & là, & ramassent ce qu'ils peuvent avec leur petit bec.

On pourroit encore faire un genre d'oiseaux terrestres, qui ont le bec droit & les ongles moins crochus que les oiseaux de proie; ce sont ceux qui sont d'une énorme grandeur, & qui ont des affes peu propres à voler; comme l'autruche, l'emeu ou le casoar, & le dodo. L'autruche d'Afrique n'a que deux doigts pardevant, & point sur le derriere : l'autruche d'Amérique en a trois, point par derrierre : le casoar, la canne pétière, l'outar-

de, &c. fournissent la même remarque.

Quiconque voudroit adopter une méthode facile, pourroit prendre la suivante, qui est de M'. Klein, elle consiste à ne considérer les oiseaux que par leurs pieds; alors on en feroit huit familles. La premiere comprendroit ceux qui n'ent que deux doigts aux pieds sur le devant, & point par derriere: dans la deuxième on rangeroit ceux qui en ont trois pardevant, & point par derriere: dans la troisieme, les oiseaux qui ont quatre doigts, dont deux devant & deux derriere, tels que le perroquet, &c. Dans la quarrieme, les oiseaux à quatre doigts, trois devant & un derrière; tels que les oiseaux chantans, les rossignols, les alouettes, les colibris : dans la cinquieme, les oiseaux palmipedes, armés de quatre doigts aux pieds, trois devant & un derriere; tels que les canards & le plogeon : dans la sixieme, les oiseaux sémi-palmipedes; tels que le cormoran, qui a quatre doigts unis : dans la septieme, les palmipedes à trois doigts, tel que le pinguin : enfin dans la huitieme, les oiseaux dactylobes, à quatre doigts frangés de chaque côté, & dont plusieurs ont réois doigts devant & un derriere; tels que le colimbe & les foulques.

Amours des oiseaux, leurs nids, leur accouplement, leur ponte, leur habitation, leurs émigrations, leur vol, leur durée, leur marche, leur chant, leur plumage, &c.

Le printems paroît être la saison déterminée pour les amours des oiseaux; c'est alors que les testicules des mâles commencent à s'ensier considérablement, & qu'ils desirent tous perpétuer leur espece. Entre les oiseaux,

Lon en voit qui sont plus portés à l'amour que les aures, même des mâles plus lubriques que des femelles. & des femelles plus amoureuses que les mâles. Pour ce vœu de la nature, on voit ces animaux briller non-seulement par la beauté de leur plumage, mais encore l'amour les fait chanter presque tout le jour. Les mâles paroissent se disputer à qui chantera le plus mélodieusement & le plus long-tems, comme on le remarque dans les rossignols, dans les fauvettes, & même_dans les coqs, qui s'animent à la vue de leurs rivaux. La tourterelle a un chant plaintif, attendrissant. Chaque oiseau a son chant & son cri particulier, par lequel on le peut distinguer. Ils s'entendent les uns les autres, & se répondent constamment; & comme dans ces animaux, les mâles (sans en excepter aucun) chantent mieux que les femelles, celles-ci semblent donner la préférence à ceux qui dans leur espece les charment le plus, & méritent mieux de jouir de leurs faveurs.

Tous les males qui, selon Redi, ont deux verges, & qui sont, ou crêtés, ou éperonnés, ou barbus, ne co-chent pas leurs semelles de la même maniere: les uns la tiennent contre terre; les autres tout debout. Il semble que la plupart des oiseaux ne fassent que comprimer sortement la semelle, comme le coq, les moineaux, les pigeons, &c. dont la verge est sort courte; d'autres, à la vérité, comme l'autruche, le canard, l'oie, &c. ont un membre d'une grosseur considérable, & l'intromission n'est pas équivoque dans ces especes. L'accouplement étant passé, la plupart se tiennent compagnie pendant tout le reste de l'année, jusqu'au resour du printems. Voyez les Exercitations de Hervan sur la géné-

Talion.

Les femelles des oiseaux pondent les œuss: elle les couvent constamment de leur propre chaleur, jusqu'à

ce que le petit vienne à éclore.

La poule, qui est un trésor pour l'homme, pond presque tous les jours en certaines saisons; d'autres orseaux pondent indifféremment toute l'année, d'autres une sois l'an. La quantité des œuss est déterminée à chaque espece; car si l'on en casse, ou qu'on seur en retire que ques-uns, ils en sont bientôt un pareil nombre pour completter la couvée; c'est sur-tout ce qu'on remarque dans le canard, les hirondelles & les moineaux. Ensin les oiseaux, qui sont les moins nuisibles & les meilleurs à manger de tous les animaux, sont ceux qui se multiplient le plus. Au reste on a remarqué que ceux de ces animaux qui nourrissent leurs petits, n'en ont ordinairement qu'un petit nombre; ceux au contraire, dont les petits mangent seuls dès qu'ils voient le jour, en ont des bandes de dix-huit, & quelquesois plus. Mais quel soin ne prennent-ils pas de leurs œufs! l'on ne peut qu'être enchanté du méchanisme même de l'œuf, de la naissance & de l'éducation des petits. Commençons par examiner les nids.

Les oiseaux construisent leurs nids & les façonnent avec un art admirable; les uns les sont sous l'herbe à platte terre, les autres au haut des arbres, ou les suspendent à des branches; d'autres dans des arbrisseaux; d'autres dans des creux d'arbres, d'autres dans la terre; d'autres dans des roseaux; d'autres dans des sentes de rochers; ensin, en quelqu'endroit qu'ils les logent, c'est toujours sous quelque abri, soit sous des herbes, ou sons

une grosse branche, ou sous des feuilles doublées.

On ne peut trop admirer, dit M. Pluche, la parfaite ressemblance qui se trouve entre les nids des oiseaux d'une espece & ceux d'une autre, l'industrie, la propreté & la précaution qui regnent par-tout. Supposons, dans un seul endroit, un amas de brins de bois sec, des écorces, des feuilles seches, du foin, de la paille, de la mousse, de la bourre, du crin, du coton, de la laine, de la soie, des toiles d'araignées, des plumes, & quantité d'autres menues provisions, on verra nos habitans de l'air venir en faire emplette à cette foire. Celui-ci a besoin d'un brin de mousse; celui-là demande une plume: il faut à cet autre un fétu, à un autre de la laine : il y a quelquesois de grandes querelles, alors chacun tire de son côté, & emporte au nid ce qu'il peut. Les dehors du nid sont des matieres groffieres pour servir de sondement: on y emploie les épines, les joncs, le gros foin & la mousse la plus épaisse : sur cette premiere affise encore informe, ils étendent, entrelassent & plient en rond des matériaux plus délicats, & diposés de maniere

à fermer l'entrée aux vents & aux insectes. Mais chaque espece a son goût, ou une façon pour se meubler; ils ne manquent point de tapisser le dedans de petites plumes, ou de l'étosser avec de la laine, &c. de peur que leurs œus ne se froissent ou ne se cassent, & pour entretenir

une chaleur autour d'eux & de leurs petits.

L'étendue du nid est proportionnée au nombre des enfants qui doivent naître, & jamais la ponte n'en prévient la structure. Les outils des oiseaux sont leurs becs; avec un tel instrument, ils fabriquent des ouvrages où l'on trouve la propreté du Vannier, & l'industrie du Maçon: il y en a dont toutes les pieces sont proprement attachées & liées avec un fil que l'oiseau se fait avec de la bourre, du chanvre, du crin & des toiles d'araignées; selle est la mésange. Voyez ce mos.

D'autres oiseaux, comme le merle & la huppe, enduisent l'intérieur du nid d'une petite couche de mortier, qui colle & maintient tout ce qui est dessous, & qui, à l'aide d'un peu de bourre ou de mousse qu'ils y attachent quand il est encore srais, forment par dedans une muraille ou un appartement meublé, d'une propreté parsaite. D'autres ensin, comme l'hirondelle, sont un nid sans bois, sans soin, sans liens; ils gâchent la poussiere avec l'eau qu'ils ont prise en volant à la superficie de l'eau, & construisent un logement d'une structure

tout-à fait singuliere.

C'est ainsi que les oiseaux sabriquent, pour leurs petits, une habitation solide, & qu'ils ne la bâtissent pas indisséremment en toutes sortes d'endroits mais toujours dans un lieu où ils puissent être tranquilles & à l'abri de leurs ennemis. Tous couvent leurs œussavec tant de patience, qu'ils aiment mieux sousser la faim que de les exposer en allant chercher leur nourriture. L'oiseau, cet animal si agile, si inquiet, si volage, oublie en ce moment son naturel, pour se sixer sur ses œuss pendant le tems nécessaire. Mais passons à l'histoire de l'œus.

Les œufs des oiseaux different par la couleur de leur robe & par la grosseur; tous ont une coque cu écorce assez dure, blanche, fragile, calcaire, & en dedans une membrane qui enveloppe tout l'œuf. Prenons pour exemple l'œuf d'une poule, où les parties sont plus sen-

sibles: on y distingue sacilement le jaune qui est au cœur; le premier blanc qui environne le jaune; un second blanc dans lequel la masse du milieu nâge, les ligamens qui soutiennent le jaune vers le centre de l'œuf, les membranes qui enveloppent, l'une le jaune, l'autre le premier blanc, & une troisieme & une quatrieme qui environnent le tout ; enfin la coque qui sert de désense à tout le reste. Tout ce qui est intérieur est saçonné le premier; la coque se forme la derniere, & se durcit d'un jour à l'autre; l'usage de cette croûte est double, 2°. elle met la mere en état de se délivrer de l'œuf sans l'écraser; 20. elle met le petit à couvert de tout accident jusqu'à ce qu'il soit formé & en état de sortir. On peut dire de même, que l'œuf tient lieu aux petits oiseaux de la mamelle & du lait qui nourrit les petits des autres an imaux, parce que le poulet qui est dans l'œuf, se nourrit d'abord du blanc de l'œuf, & ensuite du jaune lorsqu'il est un peu sortifié, & que ses parties commencent à s'affermir. C'est sur la membrane qui environne le jaune, que se trouve la cicatricule ou petite tache blanche, qui est seule le véritable germe où réside le poulet en petit. Il a dès-lors tons ses organes (dit M. Pluche d'après Villughbi & Malpighi (mais applatis, repliés & enveloppés dans un point; dès que la moindre portion de l'esprit vital qui est destiné à l'animer, a passé au travers des enveloppes jusqu'au cœur, alors le poulet vit, & tout commence à se mouvoir en lui. Il y a, pour ainsi dire une sorte de rapports généraux pour la maniere dont l'esprit vivisiant se glisse par les pores des membranes de l'oiseau encore dans son œuf, & du foesus dans la matrice; il en est à-peu-près de même pour la maniere dont le poulet reçoit des sucs nutritifs. Tous ces petits canaux, auparavant applatis, se gonflent; tout prend nourriture, & le poulet commence à croître.

Il est presque impossible de démeler, dans les siqueurs qui l'environnent, la nature des progrès & des changemens qui lui arrivent de jour en jour pendant le tems de l'incubation, jusqu'à ce qu'il perce son écaille. M. Pluche fait encore observer ici une précaution aussi sensible qu'admirable, qu'on remarque dans la situation de la cicauricule où le poulet se sorme. Cette petite tache tont de

qui

qui est sur l'enveloppe du jaune, se trouve toujours placée presque au centre de l'œuf, & vers le haut, du côté de la mere, pour en recevoir la chaleur dont il a besoin. De quelque maniere qu'on remue l'œuf, le petit n'est jamais renversé: le jaune est soutenu par deux ligamens qu'on trouve toujours à l'ouverture de l'œuf, & qui s'attache de part & d'autre à la membrane commune qui est collée sur la coque. Si on tiroit une ligne d'un ligament à un autre, elle ne passeroit pas juste par le milien du jaune, mais au dessus du centre, & couperoit le jaune en deux portions inégales; en sorte que la moindre partie du jaune où le germe est posé, demeure nécessairement élevée vers le ventre de l'oiseau qui couve l'œuf; & que l'autre partie, étant plus grosse & plus pesante, descend toujours vers le bas autant que les liens le permettent. Si l'œuf se déplace, le petit n'en souffre point, & il jouit, quoi qu'il arrive, de la chaleur qui met tout en action chez lui, & qui perfectionne peu à peu le développement de ses parties. Ne pouvant plus glisser en bas, il se nourrit à l'aise d'abord de ce blanc liquide & délicat, qui est à portée de lui; ensuite il tire sa vie & son accroissement du jaune, qui est une nourriture plus forte. Lorsque son bec est durci, & qu'il a presque rempli toute la capacité de sa maison, il se met en devoir de rompre la coque : il sort ayant le ventre rempli de ce jaune qui lui tient lieu de nourriture encore quelque tems, jusqu'à ce qu'il puisse s'affermir sur ses pattes, & aller cherchet lui-même à vivre, ou que le pere & la mere lui en viennent apporter. Voyez la, maniere dont les poulets s'y prennent pour sortir de l'œuf à la suite de l'article Coq. Voyez aussi le mot Œur.

Le corbeau & les corneilles mâles, dans le tems de la couvée, apportent à manger à leurs semelles. Avec quel art les oiseaux mâles partagent & adoucissent la peine de leurs sidelles compagnes! l'un réitere ses voyages sans se rebuter, & met dans le bec de la semelle, la mangeaille toute préparée; un autre accompagne ces petits services de son ramage; par-tout l'on voit l'inquiétude officieuse du mari, & l'assiduité pénible de

la mere.

Les pigeons, les moineaux, & plusieurs autres oi-H. N. Tome IV. A 2 se font comme mênage à part de mâle à semelle, couvent tour à-tour; mais parmi les autres, on ne voit pas que les mâles prennent le moindre soin de leurs petits, puisque même ils abandonent leur semelle. On remarque que la plupart des canards, quand ils sont obligés de quitter leurs œus pour aller chercher à manger, s'arrachent une bonne quantité de plumes pour les couvrir & les garantir du froid. Quel soin, qu'elle sollicitude pour pourvoir à la nourriture de leurs petits nouvellement éclos, jusqu'à ce qu'ils aient assez de force pour voler, & pour aller chercher eux-mêmes leur pâture !

Les petits pigeons ne pourroient pas digérer des graines dures, si le pere & la mere ne les avaloient auparavant pour les ramollir dans leur gosser; ensuite de quoi, ils les

dégorgent dans le bec des pigeonneaux.

Le hibou fait son nid sur le haut de quelque montagne escarpée, dans l'endroit qui est le plus exposé aux ardeurs du soleil, afin que les cadavres qu'il y apporte, se changent; par la chaleur, en une espece de bouillie

propre à nourrir ses petits.

Le coucou pond ses œus dans le nid des autres oiseaux; il laisse à ceux-ci le soin de les couver & de les
saire éclore. Mais quelle étrange surprise pour la mere,
qui croit trouver de l'affection dans le nouveau né! A
peine celui-ci a-t-il quelques jours, qu'il dévore les
petits de l'oiseau dont le nid lui a servi de berceau, &
souvent, comme carnivore, il extermine & mange sa

prétendue mere. Voyez à l'article Coucou.

Tous les oiseaux (excepté le coucou) sont très-attachés à leurs petits: ils sentent alors ce que c'est d'être
chargé de samille; ils saut trouver à vivre pour six ou dix
au lieu de deux. Dans le tems que les petits grandissent,
le rossignol & la sauvette suspendent leurs concerts
accoutumés; le besoin les sait aller en quête dès le soleil levant: de retour, ils distribuent la nourriture aux
petits avec beaucoup d'égalité. Au devoir de nourrice,
succede celui de sentinelle, & l'amitié change les humeurs, en corrigeant les désauts; c'est ainsi qu'une
poule gourmande & insatiable n'a plus rien à elle quand
elle a des petits. Cette mere, naturellement timide, ne

savoit que suir apparavant: à la tête d'une troupe de poussins, c'est une heroine qui affronte tous les dangers

pour la défense de ses petits.

La poule d'Inde, suivie de sa petite famille, a l'art de pousser un cri lugubre qui oblige tous ses ensants à se tapir sous ses buissons, & de contresaire les morts. Ce eri annonce qu'il y a dans l'air un oiseau de proie prêt à sondre sur eux; l'oiseau de proie disparoît-il, l'alarme cesse, & la mere de famille pousse un autre cri qui retire les petits de la consternation. A mesure qu'on étudie de plus en plus la Nature, son méchanisme, son art, ses ressources, la multiplicité de ses moyens dans l'exécution, ses désordres mêmes apparents, tout nous étonne, tout nous surprend.

Les perdrix blanches habitent les Alpes, où elles se nourrissent de semences du bouleau nain; & afin qu'elles fussent plus en état de courir parmi les neiges, la nature

leur a donné des pattes couvertes de plumes.

Le pélican habite dans les déserts arides; & comme il fait son nid dans les lieux fort éloignés de la mer, & qu'il lui faut aller chercher bien loin la provision de l'eau qui lui est nécessaire, tant pour lui que pour ses petits, la Nature l'a pourvu d'un instrument propre à cet usage: il porte sous la gorge une espece de sac assez ample & profond: il le remplit d'une quantité d'eau, qui lui est suffisante pour s'abreuver pendant plusieurs jours.

Les oies, les canards & les plongeons, qui vivent dans l'eau, y trouvent à se nourrir d'insectes aquatiques, de petits poissons, d'œuss de poissons, &c. La sorme de leur bec, de seur col, de seurs pattes & de seurs plumes, répond admirablement bien à l'instinct & au genre de vie qui seur sont propres. La même remarque peut se faire

dans toutes les autres especes d'oiseaux.

Un oiseau palmé de Norwege (espece de mouette qui est le strund-jager de Rai) a une saçon de vivre tout-à-sait particuliere. Comme il n'a pas la même facilité que les autres oiseaux aquatiques de plonger dans l'eau poir prendre des poissons, il se nourrit aux dépens des mauves qui, se voyant poursuivies, rejettent une partie de leur proie dont il sait son repas. Comme les poissons se siennent en automne au sond de l'eau, une espece de

Aa2

plongeon, qui a la facilité de s'y enfoncer encore plus avant que les mauves, fournit aussi de quoi vivre à cet oiseau.

La nourriture la plus ordinaire des petits oiseaux est le polygone vulgaire (renouée), plante fort commune, qui se trouve par-tout jusques dans les grands chemins, & qui après la moisson est très-abondante dans les champs. Les semences, dont elle est toute chargée, tombent à terre, & sont recueillies durant toute l'année par les oiseaux qui portent le nom de granivore. Sur la sin de l'automne, quand les insectes commencent à disparoître, les hirondelles, ne trouvant plus rien à manger, cherchent ailleurs un asyle & des vivres. Voyez HIRON-DELLE.

Les gros oiseaux de rapine vivent de petits quadrupedes & de divers petits oiseaux. Ceux d'entr'eux qui
sont soibles & plus lâches que les autres, se contentent
des cadavres que le hasard leur fait trouver. Dans tous
les animaux qui passent l'hyver sans prendre de nourriture, on observe que le mouvement péristaltique des
intestins est suspendu, ce qui fait que pendant ce temslà, ils ne sont nullement pressés de la saim: telle est
l'expérience qu'en a fait Lister. Leur sang ne se coagule
point dans la palette, comme celui des autres animaux,
& en est par là plus propre à en entretenir la circulation.

Les coqs de Bruyere se creusent souvent des retraites sous la neige, où ils se promenent pendant l'hyver, mais ils muent en été; de sorte que ne pouvant plus voler au mois d'Août, ils sont contraints de courir à travers les bois pour chercher leur nourriture, qu'ils trouvent néanmoins sans peine, parce que le fruit de l'airelle, qui est alors en sa maturité, seur sournit abondamment de quoi manger. Les petits, au contraire, ne muent point au commencement de l'été, parce que n'étant pas encore en état de bien courir, ils ont besoin de leurs ailes pour s'éloigner en cas de péril.

Les autres oiseaux qui se nourrissent d'insectes, vont vivre chaque année sous un climat plus tempéré, tandis que toutes les terres situées plus près du Nord, où ils ont passé l'été sort agréablement, sont couvertes de neiges & de glaçons. Rien de plus singulier que la maniere dont voyagent les oiseaux de passage: Le jour du départ est marqué pour chaque espece : ils s'assemblent par troupes, la résolution étant prise & annoncée à chacun d'eux; ils se mettent en route, & maintiennent une sorte de discipline; nuls traîneurs, aucuns déserteurs : sans boussole & sans carte, mais par l'instinct des besoins, ils suivent invariablement la route qui conduit au

lieu où ils se proposoient d'arriver.

Le degré de froid ou de chaud qui regne dans l'atmosphere, accélere ou retarde les émigrations des oiseaux de passage; il y a apparemment un rapport secret antre la température qui convient à certaines especes, & celle qui est nécessaire pour la production des aliments dont elles Te nourrissent. Les vents paroissent avoir aussi une grande influence sur les voyages des oiseaux : l'histoire de ces émigrations est essemiellement liée aux observations météoréologiques, & les supposes Quoi qu'il en soit, ces émigrations régulieres d'oiseaux de toute elpece sont très-avantageuses à plusieurs Nations différentes, qui profitent de la visite de ces nouveaux habitans. Ces oileaux sont nommes passagers, & presque tous retournent chacun dans leurs climats à jour marqué : il en reste cependant beaucoup, qui ne sortent point du pays où ils sont nés.

Les grives, les fevourneaux, les pinçons & les cailles, nous quittent dans l'automne; & pour nous dédommager en quelque sorte de leur absence, le froid nous amenent les bécasses, les bécassines, & toutes sortes d'oi-

Seaux aquatiques.

L'étourneau, dit M. Linnæus, ne trouvant plus en Suede, sur la fin de l'été, une aussi grande quantité de vermisseaux qu'auparavant, descend chaque année dans la Scandinavie, l'Allemagne & le Danemarck.

Los femelles des pinçons, ajoutent le même Naturaliste, passent en grandes troupes par la Hollande aux environs de la S. Michel, & vont habiter, tous les hy-

vers, les pays Méridionaux.

Les oiseaux aquatiques quittent les régions du Nord avant que les eaux soient glacées, & se retirent l'hyver dans celles du Midi. On voit aussi de ces oiseaux à qui les besoins sont braver l'intempérie des saisons les plus opposées: c'est ainsi que tout Paris a vu en Août 1765, des légions de cicognes, les une répandues dans les envisons de cette ville, les autres perchées sur les toits des édifices les plus élevées de la capitale: ces oifeaux, accoutumés à vivre dans des pays aquatiques of froids (la Hollande & l'Allemagne), sembloient venir par la route d'Espagne pour gagner le nord;

Les grues quittent pendant l'hyver les régions Septentrionales, pour vivre dans les campagnes, & après l'hyver elles retournent à leur premiere demeure où regne

un froid plus supportable.

On voit en automne, sur les marais de Pologne, une multitude innombrable de canards, d'oies & de cygnes, qui par dissérentes rivieres vont se rendre au Pont Euxin, dont l'eau salée ne se gêle point, & qui reviennent au retour du printems, vers les marais Septentrionaux, pour y pondre leurs œufs, parce que dans ces régions, sur tout dans la Laponie, ils trouvent une grande quantité de moucherons.

La bécasse reste dans les vallons & les bois en Angleterre & en France pendant l'hyver, & en sort aux approches du printems, après que le mâle s'est appareillé avec sa semelle; ensuite elle remonte sur les mon-

-tagnes.

Le canard d'Islande passe en Suede au mois d'Avril, & continue sa course jusqu'à la mer blanche. L'oiseau nommé bec recourbé, se retire en Italie tous les ans chaque automne. Le colymbe passe tous les étés, ainsi que tous les automnes, en Allemagne. La grive remplir les sorêts de Suede au printemps, & les quitte en hyver pour passer en France & ailleurs. Le moineau de neige semberiza) abandonne les Alpes pendant tout l'hyver & passe en Allemagne & en Suede. La meuve, pendant l'hyver, voyage en Espaane, en Italie & en France. L'histondelle poursuit les dissérentes especes d'insectes qui voltigent dans l'air. Le pic, pour se nourrit, tire avec sa langue les insectes qui se tiennent cachés dans l'écorce des arbres Les corbeaux vivent de cadavres, & suivent quelquesois les armées.

Les oiseaux évitent les ruses de leurs ennemis par le vol qui leur est particulier, & par ce moyen ils échappent même souvent aux oiseaux de proie; car si le pigeon, par exemple, voloit de la même maniere que l'épervier, il ne pourroit presque jamais éviter ses griffes.

Les cicognes & les fausons sont des bêtes de rapine très-nécessaires pour empêcher la trop grande multiplication des autres especes. Ces oiseaux, au rapport de Bélon, nettoient l'Egypte d'une multitude infinie de grenouilles, dont tout le pays est couvert après les inondations du Nil. Ils détruisent aussi les rats qui infessent la Palestine.

Les oiseaux (dit M. Clayton, dons les Transact. Philosoph) qui ont le bec plat, & qui cherchent leur pourriture en tâtonnant, ou en souillant dans la torre, ont trois paires de ners qui s'étendent jusques dans leur bec: c'est par ces ners qu'ils distinguent avec tant de sagacité & d'exactitude, ce qui est propre à leur servir de nourriture d'avec ce qu'ils doivent rejetter; choix qu'ils sont uniquement par le goût, sans qu'ils voient les aliments: ces ners paroissoient avec plus d'évidence dans le bec & dans la tête du canard, aussi n'y a-t-il pas d'oiseau qui souille autant pour trouver sa nourriture. On trouve aussi deux de ces ners dans la partie supérieure du bec de la corneille, & probablement les autres oiseaux à bec rond ont ce même avantage.

La nature a aussi placé sous le gosser de ces animaux une poche qu'en nomme le jabos, où ils mettent seur mangeaille en réserve : la liqueur où elle nage dans ce jabot, aide à en faire la premiere digestion; le gésier, où il n'entre que très-peu de nourriture à la sois, sait le reste, souvent à l'aide de quelques petits cailloux raboteux, que l'oiseau avale pour mieux briser sa nourriture, & pent-être pour tenir les passages libres. Ainsi l'on voit que dans les oiseaux la digestion se fait par voie de dissolution & de trituration. M. de Réaumur, qui avoit étudié la Gastrologie des oiseaux, sit avaler à des dindons de petites boules de verre, pour prouver cette derniere propriété de digérer ce qui lui réussit assez bien.

Il n'en est pas, dit Bélon, des oifeaux comme des animaux terrestres, qui, dans chaque espece, sont ou plus grands, ou plus petits, suivant les régions qu'ils has

hitent. Les oiseaux, suivant l'espece dont ils sont, conservent assez constamment par-tout leur grandeur, leur sorme, leur couleur, leur nature: un coq vivant en Asrique, est semblable au coq qui vit en Asie & en

Europe.

Les oiseaux ont des yeux & des paupieres, comme les autres animaux; ils couvrent leurs yeux d'une membrane qui sort du coin de l'œil, de la partie de dehors en l'amenant en bas vers le bec. Ils voient tous sort clair, mais les uns plus que les autres; les uns voient pendant le jour, & les autres pendant la nuit. Les oiseaux de proie ent les yeux ombrés. Aucun oiseau n'a de cils, ni de sourcils; du moins qui portent du poil auteur des yeux, comme chez les quadrupedes: il est vrai cependant qu'il y en a, tels que les saisans, qui ont quelque chose d'approchant. Les oiseaux ont sur le bec deux trous qui leur servent pour l'odorat. Ils ont un bec sans dents; mais il y a quelques oiseaux de rivière, qui ont le bec d'entelé & souvent crochu, d'autres voûté & tranchant, d'autres droit & rond, d'autres long & pointu, &c.

Non seulement les oiseaux dissérent par le bec, maissencore par la langue: les uns l'ont courte, les autres large, d'autres déliée, & la plupart dure: il y en a qui ont la queue longue, d'autres courte, & d'autres qui n'en ont point du tout; tous ont les plumes fendues & attachées à la peau. La racine en est creuse: outre ces plumes, ils ont encore une espece de poil, ou une est-

pece de duvet.

En général les oiseaux vivent long-tems; cependant on a remarqué que ceux qu'on détenoit en cage, & même qu'on apprivoisoit, n'avoient pas une vie de st longue durée, que quand ils ne sont point esclaves. Les uns vivent deux ans, d'autres dix. il y en a qui vivent cinquante, & même plus de cent ans: tels sont les oiseaux de proie, le perroquet, dont le cours de la vie n'est pas réglé: au reste les semelles de ce genre d'aminaux vivent plus long-temps que les mâles. Ceux qui ont les ong'es droits & qui fréquentent les rivieres, se lavent en tout tems dans l'eau: ceux qui ne volent pas fort haut, comme les poules, aiment à se vautrer dans la poussière. On voit qu'un oiseau est malade quand

son plumage est hérissé & mai en ordre; cette maladie est souvent indépendante de la mue qu'éprouvent tous ces animaux.

On connoît les oiseaux à la différence de leur vol & de leur marcher: plusieurs d'entre eux marchent toujours pas à pas comme le paon: d'autres ne peuvent aller qu'en saatant, comme la pie; d'autres en courant,
comme la perdrix; d'autres en jettant leur pas devant;
quelques-uns ne pouvant marcher sur terre, ne cessent

de voler, ou s'arrêtent bien peu.

Les oiseaux qui ont de grandes aîles, ainsi que ceux qui ont des ongles crochus, tels que les oiseaux de proie, ne marchent que difficilement. Il y en a qui pressent leurs aîles en volant, après avoir frappé l'air seulement d'un seul coup; d'autres ne peuvent voler qu'ils ne remuent souvent leurs aîles; d'autres s'élancent par reprises, ou avancent par bonds; d'autres semblent se glisser dans l'air, ou le fendre d'une course égale. Ceux-ci vont toujours terre à terre; ceux-là s'élevent jusqu'aux nues; d'autres ne s'élevent de terre qu'en jettant un grand cri avant que de partir; d'autres ne sont aucun bruit. Les uns s'élevent tout droit de terre; d'autres ne peuvent s'élever sans prendre leur cour se; d'autres partent du sommet de quelque hauteur; d'autres enfin savent diversifier leur vol; ils montent en ligne oblique ou circulaire, ou paroissent se laisser tomber & se relever tout d'un coup, se suspendre & deme: rer comme immobiles, planer ensuite, s'écarter à droite, à gauche, rebrousser chemin, &c.

La queue de l'oiseau sert à contrebalancer sa tête & son col; elle lui tient lieu de gouvernail, tandis qu'il rame avec ses aîles. Mais ce gouvernail ne sert pas seu-lement à maintenir l'équilibre du vol; il sert aussi à hausser, baisser, tourner où l'oiseau veut; car la queue ne se porte pas plutôt vers un côté que la tête se porte d'un

autre.

Que l'art brille dans la construction générale des aîles, & dans chacune de leurs parties! Elles ont été placées par la Nature dans le centre de gravité, l'endroit le plus propre à tenir le corps de l'animal volant dans un exact équilibre au milieu d'un sluide aussi subtil que

H. N. Tome IV.

Bb

l'air. Quant à ceux qui nâgent & qui volent, leurs ailes, pour cet effet, sont attachées au corps hors du centre de gravité; & pour ceux qui se plongent plus souvent qu'ils ne volent, leurs jambes sont plus reculées vers le derrière, & seurs ailes plus avancées vers le devant du

corps.

Quelle légéreté dans ces ailes, & en même-tems quelle force! Le tuyan de chaque plume est creux, léger & cependant très, fort; les barbes des plumes sont rangées de chaque côté, & composées de silets artistement travaillés: elles sont creusées & bordées de petites plumes qui s'engrainent les unes dans les autres. Les grandes plumes des ailes sont recouvertes, à leur origine, d'autres petites plumes en dessus & en dessous. C'est par cet arrangement méchanique, que les ailes peuvent frapper l'air qui est si fluide, & servir à l'oiseau de point d'appui continuel pour s'élever à son gré.

Quel appareil d'os très-forts: mais sur-tout légers, de jointures qui s'ouvrent, se serment, ou se mouvent de tel côté que l'occasion le demande, soit pour étendre les ailes, soit pour les resserrer vers le corps! De quel usage ne sont point les plumes de la queue, pour conduire l'oiseau dans son vol, ou lorsqu'il veut s'abaisser! La force des muscles pectoraux est sur-tout remarquable, parce qu'ils sont plus sorts & plus robustes à-proportion dans les oiseaux, que dans l'homme & dans les autres

animaux qui n'ont point été faits pour voler.

Indépendamment de tous les autres obstacles qui s'opposent à l'art extravagant qu'ont cherché les hommes de
voler, les muscles des bras ne seroient point assez forts;
les jambes y seroient plus propres. Mais il faut reléguer
cette entreprise avec celle de produire le mouvement
perpétuel, de trouver un remede universel, & autres
semblables, qui sont plutôt voir la soiblesse que la sorce
de l'esprit humain.

Quand on considere un oiseau qui vole, rien de plus naturel aux yeux de l'habitude, rien de si étonnant aux yeux de la raison. Cette masse qui s'éleve dans l'air, malgré le poids de cet air qui gravite sur tous les corps, est emportée, non par une sorce étrangere, mais par un mouvement qui lui est propre, & qui s'y soutient long-

tems avec vigueur & avec grace. Les gros & grands oiseaux ont l'art de s'enfler, & d'avoir toujours des provisions d'air en volant. On ne jouit point de cet aspect lorsque les oiseaux sont détenus en cage, pas même dans une grande voliere. Leur génie est flétri par la captivité: les visites fréquentes interrompent également ces petits prisonniers; ce n'est qu'après un certain tems qu'on y peut voir leurs caresses; leurs querelles, & leurs ménages. La nouvelle nourriture qu'on leur donne, & qui ne consiste pas en vers, en chenilles, en mouches, en especes de graines particulieres, dont ils savent tous se traiter chacun suivant leur appétit dans chaque saison, ne leur fait pas moins regretter la solitude & la liberté: en un mot, ils agissent moins librement, & on reconnoît moins la diversité de leurs caracteres & de leurs travaux.

On dit communément que les oiseaux des Indes, surtout dans le pays de Juda, excellent pour le plumage, & ceux d'Europe pour le chant. Mais il nous semble que par la beauté même du plumage, nous n'avons rien à desirer dans nos oiseaux Européens, car sans parler du paon, qui est sans contredit le phænix des oiseaux, ni de nos autres volailles domestiques; n'avons-nous pas le faisan, la perdrix rouge, les canards, l'outarde, le francoli n, les especes de geais, la huppe, le loriot, l'étourneau, le pluvier doré, le vanneau, la pie, les pics, le bouvreuil, le chardonneret, le martinet pêcheur, & plusieurs autres.

Les plumes du côté du corps sont garnies d'un duvet mol, chaud: voyez Duver. Du côté de l'air elles sont garnies d'un double rang de barbes plus longues d'un côté que de l'autre. Ces barbes sont une enfilade de petites lames minces & plates, couchées & serrées dans un alignement aussi juste, que si on avoit taillé les extrémités avec des ciseaux. Les plumes, sur-tout celles de l'aile, sont outre cela disposées de façon que le rang des petites barbes de l'une se glisse, joue, & se découvre plus ou moins entre les grandes barbes de l'autre plume qui est au dessus: un nouveau rang de moindres plumes, sert de couverture aux ruyaux des grosses: l'air ne peut passer nulle part, & par-là, comme nous l'avons dit B b a

plus haut, l'impulsion des plumes sur ce sluide devient très-forte & très-agissante : on nomme les plumes de l'aile le pennage. Mais comme cette économie si nécessaire pourroit souvent être altérée par la pluie, les oiseaux ont aussi un moyen de les en préserver, au moyen d'une bourse pleine d'un suc huileux, faite comme un mamelon, lequel compose presque tout le croupion: ce mamelon a plusieurs ouvertures; & lorsque l'oiseau sent ses plumes desséchées, gâtées, entr'ouvertes ou prêtes à se mouiller, il presse ou tiraille ce mamelon avec son bec ; il en exprime une humeur grasse qui est en réserve dans des glandes, & faisant glisser successivement la plûpart de ses plumes par son bec, il les passe à l'huile, il les lustre, il remplit tous les vuides avec cette matiere visqueuse; après quoi l'eau ne fait plus que couler sur l'oiseau. La poule de nos basse-cours est moins fournie de cette liqueur que les oiseaux qui vivent au grand air, d'où il arrive qu'une poule mouillée est un oiseau singulier à voir : au contraire, les cygnes, les oies, les canards, les macreuses, & tous les animaux destinés à vivre sur l'eau, ont la plume enduite d'huile dès leur naissance; d'ailleurs leur réservoir graisseux est abondant, & une de leurs plus grandes occupations est de passer leurs plumes à l'huile continuellement.

Il y a des oiseaux qui chantent, d'autres ne chantent pas; tels que les oiseaux de proie, & plusieurs semelles de divers oiseaux. C'est lorsque le tems est serein, qu'on entend ces animaux chanter dans les bois. Le printems est la saison de leurs mélodieux concerts; ils sont alors, & sur-tout la nuit, l'agrément des bois. L'un chante à minuit & au point du jour, l'autre à l'aurore & à midi, un autre au soleil couchant, &c. tels sont le coq, l'oie, les sarcelles, l'alouette, le vanneau, le courlis, le pluvier, la gruë, le rossignol, la perdrix, & plusieurs au-

tres, qui servent d'horloges aux Paysans.

On donne le nom de VOLIERE, aviaria, à l'endroit où l'on tient des oiseaux enfermés. Les Grecs & les Latins ont aussi tiré la dénomination de chaque espece d'oiseau de la nourriture qu'il prend. C'est ainsi que les Grecs ont nommé sarcophages, & les Latins carnivores, ceux qui vivent de chair. On nomme les oiseaux de proie

rapaces; & demi-rapaces ceux qui, comme les corbeaux, n'ont pas le bec crochu. On appelle entomophages ou insectivores, les mangeurs d'insectes; acantophages, ceux qui ne vivent que de chardons; carpophages ou frugivores, les mangeurs de fruits; graminivores, les mangeurs de plantules; piscivores, ceux qui ne vivent que de poisson; panphages, ceux qui vivent également de toutes choses; scolopaces, ceux qui ont le bec long & effilé; macropières, ceux qui ont les ailes longues; imansopedes, ceux qui ont les cuisses & les jambes longues; palmipedes, ceux qui ont les doigts des pieds unis par une membrane afin de nâger; sissipedes, ceux qui ont les doigts détachés ; diurnes, ceux qui volent & butinent le jour; & nocturnes, ceux qui, comme la chouette, ne sortent que la nuit. On appelle OISEAU DE PASSA-GE, passeres, ceux qui ne restent qu'un certain tems

de l'année dans un pays, &c.

Quant à la chasse du vol, voyez ce que nous en avons dit au mot FAUCON pour les oiseaux de proie. Les oiseaux de nuit sont universellement haïs; & dès qu'on en a découvert quelqu'un, il se fait une conjuration générale contre ce malheureux oiseau: petits & grands, tous l'environnent avec grand bruit, quoiqu'il soit rare qu'il en soit attaqué aussi impunément qu'il en est insulté. A quels dangers ne s'exposent pas certains hommes dans la chasse aux oiseaux, qu'on pratique parmi les rochers de la Norwege? Pour les oiseaux de jour, de plaine, des bois, &c, ils se prennent ou au fusil ou à la piste, aux filets ou à la traînasse, ou aux gluaux; & par quantité de méthodes différentes, dont nous avons fait mention dans l'histoire particuliere des oiseaux. Nous avons parlé aussi des diverses qualités de leur chair, qui est plus ou moins délicate. Celle des oiseaux de proie est maigre, & n'est pas bonne à manger; celle des oiseaux de riviere est ordinairement fibreule, & plus difficile à digérer que celle des oiseaux terrestres.

En général, les oiseaux qui se no urrissent de grains, d'herbes & de fruits, fournissent un meilleur suc & plus facile à digérer, que ceux qui se nourrissent d'insectes, de viandes ou de poisson. La chair des premiers n'est marop terrestre ni trop aqueuse. Au reste les saveurs sont

· Bb 3

analogues aux goûts des différentes Nations: c'est ainsi que l'autruche est un régal chez les Afriquains; comme l'est le poulet parmi nous. Les oiseaux les plus en usage sur les tables en Europe, sont le courlis, la poule d'eau, le cul-blanc, la poule d'Inde, l'ortolan, la caille, le pluvier, la bécasse, le saisan, la poule privée, les pigeons & les mauviettes. Les Paysans mangent volontiers le paon, la corneille, la pie, le geai, & tous les autres petits oiseaux. Dans tous ces animaux les os sont si vuides & si minces, qu'ils n'ajoutent presque rien au poids des chairs.

Nous ne parlons point ici de l'utilité des diverses plumes des oiseaux, ni de leurs combats; nous en avons fait mention à chacun de leurs articles. Il nous suffira de dire que c'est avec les plumes de l'autruche qu'on orne quelquefois la tête des Héros; celles du coq servent aussi à faire des panaches; l'éderdon, qui est une espece de duvet, est employé dans les couvre-pieds; les grosses plumes de cygne, &c. servent à écrire. Les Vénitiens & les Napolitains savent mieux que toute autre Nation, colorer les plumes du ventre du cygne, &c. pour l'ufage des fleurs artificielles. Le caractere belliqueux des oiseaux se reconnoir dans le coq, dans les oiseaux de proie, &c. Il est encore d'usage en Angleterre & en quelques lieux de l'Italie, de faire battre ensemble les coqs, les cailles, &c. chacun selon son espece. C'est un spectacle pour tout le Peuple, & souvent pour bien des Grands: 1 oyez aux mois Coq, Cailles; &c. Il y a beaucoup d'oiseaux qui n'ont point de noms particuliers: tels sont ceux dont nous allons faire mention. Ils ont conservé le nom général d'oiseau, avec une épithete qui sert à les désigner.

Par cet exposé des oiseaux, on voit qu'il y en a peu qui ne nous soient utiles. Les plus redoutables mangent les charognes qui nous insecteroient; & s'ils sont quelquesois main basse sur nos volailles, combien d'autres oiseaux nous délivrent de cette immense quantité d'insectes, dont la multiplicité est un stéau. D'autres nous amusent par leur ramage, ou nous servent de nourriture. En Europe on récompense ceux qui tuent le laemmer-geyer: voyez au mot AIGLE; au lieu que dans le

pays de Benin, les habitants respectent un animal semblable, qu'ils appellent oiseau noir: il est même défendu, sous peine de mort, de lui faire le moindre mal. Il y a des ministres établis pour servir ces oiseaux & pour leur porter de la nourriture dans un endroit des montagnes qui leur est particulierement consacré.

OISEAU-ABEILLE ou SUCE-FLEUR: voyez Colibri. On l'appelle aussi bourdonneur, ou oiseau

murmure.

OISEAU D'AFRIQUE ou POULE DE BAR-

BARIE: voyez PINTADE.

OISEAU DE COMBAT, avit pugnax. Les Suédois, chez qui cet oiseau est commun, le nomment bruthane. Ce volatile est de la grandeur du pluvier: son bec & les plumes de son col sont longs. La bigarure du plumage dans les mâles est admirable; il est toujours si varié qu'on n'en trouve pas deux de pareils. Les mâles aiment tant à se battre, que, quand deux se rancontrent, le combat ne cesse point qu'il n'y en ait un de tué.

OISEAU DE FEU. Voyez Foulimene. OISEAU FRÉGATE. Voyez Frégate.

OISEAU DE JUNON ou DE MÉDIE. voy. PAON. OISEAU DE JUPITER, est l'aigle. Quelquefois aussi on donne ce nom au chardonneret.

OISEAU DE MORT. Le peuple donne ce nom au papillon tête de mort, & à la frefage, voy. ces mois.

OISEAU MURMURE. Voyez Colibri.

OISEAU-MOUCHE. Voyez à l'article COLIBRI.

-OISEAU DE NUIT. Voyez au mot OISEAU.

OISEAU DE PARADIS ou MANUCODIATA, avis paradis, est un oiseau très-beau àvoir par la singularité, la sorme & la situation de ses ailes, dissérentes de celles de tous les autres oiseaux; car des côtés de la poitrine sortent de très-longues & nombreuses plumes qui passent de beaucoup la longueur de la queue, & qui sont très-larges; & du croupion de quelques-uns de ces oiseaux, sortent deux longs silets noirâtres non emplumés, mais bien plus longs que les plumes mêmes. La tête & les yeux sont petits à proportion du corps, le bec est essilé comme celui de la pie. Les Naturalistes & les Voyageurs en distinguent de plusieurs especes. Rai

Bb 4

dit que ce sont des oiseaux de proie de la petite espece. On a faussement cru qu'ils se nourrissent de l'air, qu'ils volent toujours sans relâche, & qu'ils sont sans pieds. Ils ne les perdent que par la vieillesse ou par la maladie. Ils ont des ongles courbés & pointus. Ils sont la chasse aux pigeons, aux verdiers & à d'autres petits oiseaux semblables, & se nourrissent comme les autres oiseaux de proie. Il est encore aussi faux qu'on n'en trouve que de morts. Ces oiseaux se perchent sur les arbres, & par rapport à leur vol prompt & rapide, semblable à celui des hirondelles, les Indiens les appellent hirondelles de Ternate, du lieu où il s'en trouve beaucoup. Helbigius dit qu'on ne rencontre ces oiseaux que dans les terres Australes Orientales.

Clusius sait deux genres de ces oiseaux de Paradis: savoir, la grande & la petite espece. Les grands sont les plus beaux, & se trouvent ordinairement dans la principale des Isles d'Arou: ils ont des filets au croupion. Les petits, qui sont moins beaux, se rencontrent dans les Isles nommées Papua, ou dans la nouvelle Guinée. Ils n'ont point de filets: ils sont blancs & jaunâtres.

Chacun de ces deux genres d'oiseaux a un Roi distingué par sa petitesse, & par un vol plus élevé que ceux de son espece. Son plumage est éclatant : il porte à sa petite queue deux longues plumes, qui lui sont communes à la vérité avec ses sujets, mais il n'y a que lui qui les ait ornées d'yeux à l'extrêmité. Rien ne ressemble mieux aux crins d'une queue de cheval, dont les extrêmités seroient terminées par une boucle de plumes frisées & colorées.

Ces magnifiques oiseaux, si recherchés des Européens curieux, sont nommés, dit Aldovrande, par les habitants des Isles Moluques, manucodiata, c'est-à-dire, oiseaux de Dieu, parce qu'on ignore leur origine. L'oiseau de Paradis de la grande espece, est de la grandeur de la colombe: ses ailes sont rouges. Helbigius dit qu'ils sont presque neus mois sans plumes, à cause des pluies & des tempêtes, & qu'à peine les voit on une sois pendant tout ce tems: mais au commencement du mois d'Août, lorsqu'ils ont sait leurs petits, leurs plumes reviennent; pendant le mois de Septembre & d'Octobre,

ils suivent en troupe leur Roi, comme sont les étourneaux en Europe. Ils demeurent toujours immobiles sur l'arbre sur lequel ils se sont assemblés le soir, jusqu'à ce que le Roi passe, & emmene avec lui toute la troupe. Ils se nourrissent de baies rouges qui croissent sur des arbres branchus & élevés. On construit sur les branches de ces arbres de petites cabanes percées de plusieurs trous, dans lesquelles on se cache avant l'arrivée des oiseaux; & de là on les tue, en leur lançant de petites séches faites avec des roseaux. Si le Roi est percé d'une séche, on tue assez ordinairement tous les autres qui restent, s'il fait jour assez long-tems. Dès qu'ils sont tombés à terre, & qu'on les a ramassés, il y en a qui leur ouvrent le ventre avec un couteau, & ayant enlevé les entrailles avec une partie de la chair, ils introduisent dans la cavité un ser rouge, ensuite les sont sécher à la cheminée, & les vendent à vil prix à des Marchands, sous le nom de burang-haru. Les Portugais appellent l'oiseau de Paradis oiseau du soleil.

Les Indiens de l'Isle de Papoë coupent les pieds & les aîles de l'oiseau de Paradis noir, les étendent, les préparent & les séchent pour en faire des plumets, qu'on met au bout des casques. Cet oiseau, quoique d'un plumage noirâtre, a aussi un éclat de pourpre, mêlé d'or très-brillant. Les plumes de la queue sont les plus variées

de verd, de bleu, & de rouge, très-lastrés.

Le mêlange des couleurs, dans les oiseaux de Paradis, est infini: il n'est guere possible de déterminer la
variété qui appartient à chaque espece, sans entrer dans
une énumération plus ennuyeuse qu'utile. Nous nous
contenterons donc de dire que toutes les plus belles couleurs principales s'y trouvent réunies, non pas généralement, mais par des nuances intermédiaires, dont le
mélange & le lustre éclatant sont de la plus grande beauté: il y a toujours au moins une couleur dominante; si
c'est la rouge, elle est mêlangée de verd, de bleu, de
noir, de jaune pâle ou citron, de jaune doré, d'or, &c.
Lorsque le dessus de la tête & du col sont jaunes, la
gorge est verte, le dos châtin rougeâtre, ainsi que les
ailes. Les plumes qui servent à couvrir l'animal sont
longues, pointues au bout, grises, blanches, jaunes &

roussaires: elles se réunissent & forment un faisceau de plumes, d'autant plus beau, que les plumes sont d'une grandeur différente.

On prétend que ceux qui ont le bec rouge, ainsi que les deux filets du croupion, sont les mâles : ce n'est en-

core qu'une conjecture.

OISEAU PEINT, avis pilla. C'est le même oiseau

que la poule de Barbarie. Voyez PINTADE.

QISEAU DE PLUMES DU MÉXIQUE ou COU-RONNÉ. Les ornithologistes ont donné ce nom à un oiseau huppé & couvert de plumes qui, pour la plupart; égalent la beauté de celles du paon. Il est de la grandeur d'un pigeon; son bec est courbé & roussatre, ainsi que ses pieds. Sa queue est garnie de plusieurs longues plus mes, d'un verd clair, & couleur de paon, semblables, pour la forme, à des feuilles de glayeul; les autres, qui sont couvertes, sont noires par-dessus & par-dessous, & ressemblent à celles du paon. Sa huppe ou crête qui se redresse & s'abaisse, comme celle de notre huppe, est composée de plumes très-belles & luisantes: il a la poitrine & le bas du col rouges, & le haut comme le paon, ainsi que le dos, le dessous des ailes, & le dedans des cuisses. Les plumes des aîles sont longues & pointues; les petites plumes des épaules sont vertes.

Cet oiseau vit dans la province de Tecolotlan vers Honduras: il aime à se promener au soleil. & ne peut être apprivoisé en cage: il se nourrit de vermisseaux, & de certains fruits sauvages, appellés mazatli: il éleve ses petits dans des trous qu'il fait aux arbres; il a le cri du perroquet, & chante le matin, le midi & le soir: il vole en troupes. Les plumes de ces oiseaux sont plus estimées que l'or: on en sait des aigrettes, &c. On tâche de les prendre vivants, pour avoir leurs plumes sans les tuer. La chasse n'en est permise qu'aux riches du pays: quand ils ont de ces oiseaux sur leurs terres, ils les regardent comme un bien qui doit passer à leurs héri-

tiers.

OISEAU DE ROCHE, avis charadries. Oiseau de nuit, qui fréquente le bord des eaux : il est de la grandeur du pluvier, & a le bec long & essilé; on en voit beaucoup dans les montagnes de la Laponie.

OISEAU ROYAL. Nom que les habitants de Congo donnent au héron & au butor. A la Chine on donne le nom d'oiseau royal, ou d'oiseau du Soleil au manucodiata. M. Perraut croît au contraire que la grue baléari-

que est l'oiseau royal. Voyez ces mois.

OISEAU DE SAUGE: silicaria: cet 'oiseau, qui fréquente les endroits humides entre les saules & les grandes sauges, a le bec délié, droit, & d'un rouge sombre: ses mâchoires sont d'un blanc sale: son dos & ses aîles brunâtres: la poitrine & le ventre sont d'un blanc pâle & jaunâtre, tous les bords extérieurs des aîles sont d'un jaune pâle, les jambes & les pieds sont d'un jaune rougeâtre, la squeue est composée de douze plumes brunes.

L'oiseau de sauge se nourrit de mouches & autres insectes qu'il trouve parmi les saules; & pour les avoir à

lui seul il en chasse tous les petits oiseaux.

OISEAU DE SCYTHIE, espece d'aigle, qui fait éclorre deux petits sans couver les œufs qu'il a pondus: il se contente de les mettre dans la peau d'un lievre ou dans celle d'un renard, & il les porte, ainsi enveloppés, au haut d'un arbre. Quand il ne chasse point, il reste perché auprès d'eux pour les garder; malheur à celui qui alors grimpe sur l'arbre pour lui enlever ses petits, car il les désend avec une vigueur extraordinaire, & devient agresseur à son tour.

OISEAU DU SOLEIL. Voyez OISEAU DE PA-

RADIS.

OISEAU SORCIER ou DE MAUVAIS AU-

GURE. Voyez Frêsaye.

OISEAU DE TEMPÊTE: procellaria. Nom donné à un oiseau gros à-peu près comme un merle: son dos est noir au sond, mais le dessus de ses plumes est d'un beau bleu pourpré chatoyant: le col est un peu verdâtre: sa tête entierement bleue; les aîles & le cronpion sont tiquetés de blanc. Les aîles sont fort longues à proportion de son corps. Il habite la surface de la mer & se nourrit de poisson: ses pieds n'ont point de talon, mais ses doigts sont pa!més: il a le regard assuré, les jambes trèslongues & sans plumes, son bec pointu un peu arqué, cet oiseau se rencontre dans toutes les latitudes des mers, un à un excepté quand la tempête est prochaine, alors

il s'éleve de dessus la surface de la mer, & en un instant il est à perte de vue, & traverse tout l'horison visible pour aller chercher quelque abri & s'y mettre à couvert. Mais si cet animal rencontre en pleine mer un vaisseau, il ne manque jamais, pour éviter la tempête qui s'avance dans les airs, de s'attacher au navire du côté opposé au vent: les! Matelots, sur-tout ceux de la mer du Danemarck accoutumés au phénomene de ces messagers, ne manquent pas de se préparer contre le gros tems qui menace, quoique au milieu du calme.

OISEAU DU TROPIQUE, Poyez PAILLE EN

CUL.

OISEAU VERD DU CAP DE BONNE-Espérance. Il ressemble assez au perroquet; mais il n'en a pas toutes les manieres de faire. Il vole autour des arbres où les mouches ont sait des rayons de miel; il en est très-avide, & en sait sa nourriture ordinaire. Quand les habitans du pays voient cet oiseau s'arrêter sur une branche, c'est pour eux un indice sûr de l'endroit où le miel est caché. Le plumage de cet oiseau est de la plus grande beauté.

Séba a donné la description d'un nombre infini d'oifeaux qui n'ont point de noms particuliers. Voyez l'ouvrage de cet Auteur. La plupart se trouvent néanmoins décrits dans le corps de ce Distionnaire, avec les noms adoptés par les nouveaux Voyageurs ou par les Naturalistes modernes.

OISEAU ou OISEAU TESTACÉE. Nom que l'on donne à une coquille bivalve du genre des moules: on l'appelle aussi ailée ou hirondelle ou la mouchette, parce qu'au coin de sa coquille, elle porte deux especes d'ailes qui augmentent sa largeur du double de sa longueur. M. Adanson la met dans le genre du jambonneau. Voyez es mots.

OISON est le petit d'un oye. Voyez ce mot.

OLAMPI. Voyez Résine Olampi.

OLEB. Faux lin qu'on apporte d'Egypte, & qui est aussi bon que celui qu'on nomme sorcette, mais d'une qualité insérieure à celui du squinanti, dont on sait dans le pays un très grand commerce. Il ne saut pas consondre ce squinanti avec le squenante, ou jont odorant qui est une espece de gramen. Voyez Schénante.

OLIBAN ou ENCENS, olibanum, aut thus, est une substance résineuse, séche, dure, d'un jaune blanchatie, à peine demi-transparente, en larmes grosses comme des noisettes, arrondies & oblongues, farineuses en dehors, brillantes en dedans, d'un goût âcre, amer, & d'une odeur pénétrante, s'enflammant facilement, exhalant une vapeur très-aromatique, & s'éteignant difficilement: quelquefois ces larmes ou gouttes d'encens sont accouplées, & ressemblent à des testicules ou à des mamelles; c'est de là que sont venues les distinctions ridicules d'encens mâle & d'encens femelle. On appelle manne d'encens les miettes ou les petites parties qui se.. sont formées par le frottement des morceaux, & l'on donne le nom de suie d'encens à cette manne brûlée de la maniere qu'on brûle l'arcançon ou la poix pour faire du noir de fumée.

L'encens a été connu dans tous les tems, de presque toutes les nations; & son usage a été très-fréquent & très-célebre dans les sacrisses, car autresois on les saisoit avec de l'encens. On s'en servoit, comme l'on s'en sert à présent, pour parsumer les Temples d'une odeur agréable. Cette coutume a passé chez toutes les Nations

& dans toutes les Religions

On prétend que cette résine est tirée par incision d'un petit arbre, dont les seuilles sont semblables à celles du lentisque, & qui croît abondamment dans la Terre-Sainte & dans la partie de l'Arabie, appellée Saba. On appelle cet arbre arbor thurisera; d'autres disent que l'Ethiopie, dont quelques peuples s'appellent aussi Sabéens, produit également cette résine odorisérante, &c. Nous ne sommes pas plus certains de l'arbre qui porte l'encens; on dit cependant que c'est un genévrier à sruit jaune; mais les Voyageurs s'accordent presque tous à dire, que les habitans de l'Arabie & du Levant observent des cérémonies superstitieuses dans la manière de récolter cette résine.

On recommande l'usage interne de l'oliban pour les maladies de la tête, de la poitrine, de la matrice, le sux de ventre, & pour le crachement de sang : on emploie l'encens extérieurement dans les sumigations de

la tête, pour les catarrhes & les vertiges; dissous dans

l'esprit-de-vin, il mondifie les plaies.

Autresois on avoit coutume d'apporter avec l'oliban l'écorce de l'arbre de l'encens, qui est astringente : on ne s'en sert plus aujourd'hui. On la distribuoit dans le commerce sous le nom de narcapthe, ou thymiama, ou parfum, ou d'encens des Juiss, parce que ce Peuple s'en servoit souvent dans ses Temples; quelquesois austi c'étoit une masse séche; un peu résineuse, rougeatre, en écorce, qui avoit l'odeur pénétrante du storax siquide, tiré par décoction des écorces de l'arbre appellé rosa mallos.

Oliban, selon Lemery, signisse huile du Liban, parce que cette résme découle aussi, dit-il, d'une espece d'arbre qui est au pied du Mont Liban. Tous l'encens du commerce nous vient par la voie de Marseille: il en vient cependant aussi des Indes sous le nom d'encens de Moka; ce sont les vaisseaux des Compagnies des Indes qui s'en chargent dans ce Port de l'Arabie. Cet encens est insérieur au précédent: on a donné le nom de gros encens, d'encens commun & de galipor, à une autre résine, qui découle des pins de dissérentes contrées de l'Europe: voyez au mot Pin.

olives n'ont point cette échancrure que tous les rouleaux ont près de leur culasse; ce qui forme une spirale intérieurement: les plus grosses olives sont celles de Panama; elles ont depuis trois jusqu'à quatre pouces de

long.

OLIVES PÉTRIFIÉES, nom donné à des pointes d'oursin sossile, appellées des Naturalistes pierres judai-

ques : voyez ce mot.

OLIVIER, olea. L'olivier est un arbre fort utile, & la source de la richesse de quelques-unes de nos Provinces méridionales; il croît abondamment en Provence, en Languedoc, en Italie, & aussi en Espagne. On peut, moyennant quelques précautions, en élever dans nos

jardins, sur-tout en espaisers, mais seulément par curiosité; ils ne nous y donnent du fruit que daus les années chaudes & seches.

On compte plusieurs especes d'oliviers, dont la plus grande partie ne sont que des variétés: on les cultive toutes; les unes, parce que leurs fruits sont propres à être confits; les autres, parce qu'elles donnent l'huile la plus fine; d'autres enfin, parce qu'elle fournissent une plus grande quantité de fruits. L'olivier à petits fruits sonds, est celui qui donne les olives que lon nomme picholines, & que l'on sert sur les tables, comme étant les meilleures & les plus agréables à manger : les secondes en grosseur, se nomment amelodes, on les mange aussi, & bien des personnes les aiment autant en salade que les picholines : enfin , les plus grossent viennent d'Espagne ou de Verone; & sont bonnes à tourner, c'est-àdire, à être pelées; on s'en sert en cuisine dans les ragoûts. Il y a beaucoup d'autres olives, dont les différences se tirent de la figure, de la couleur, de la grandeur, du suc, de la variété des lieux, ou du nom de ceux qui ont inventé diverses manieres de les préparer, mais qu'il seroit trop long de parcourir. 🔗

L'olivier devient plus ou moins beau, & plus ou moins gros, suivant la nature des sols. Il croît assez volontiers dans toutes sortes de terreins; néanmoins les terres légeres & chaudes lui conviennent mieux; dans les terres substantieuses, les arbres sont plus beaux, plus gros; au lieu que dans les terres maigres, le fruit est de meilleure qualité: les seuilles des oliviers sont entieres, non denselées, unies, épaisses, dures & opposées deux à deux sur les branches; elles ne tombent point l'hyver; il y en a de fort longues & d'autres mès-courtes, suivant l'espece d'olivier. Les fleurs de ces arbres sont de petits tuyaux très-courts, divisés par le bord en quatre parties ovales; aux fleurs succedent les olives, qui sont des fruits charnus, ovales, plus ou moins allongés, & plus ou moins gros, suivant les especes; ils contiennent un noyau fort allongé, très-dur, qui renferme deux semences, mais dost il y en a toujours une qui avorte:

Les oliviers se multiplient aisément de drageons en-

ans, lorsqu'on a eu soin de les greffer. On greffe les especes d'oliviers qui donnent l'huile la plus fine, & ceux qui donnent la plus grande abondance de fruits, sur les especes médiocres & sur les mauvailes. Chaque espece d'olivier est désignée par des noms dissérents; ceux qui sont singuliérement estimés pour donner une huile fine, Sont le cormeau, ainsi nommé en Languedoc, parce que ses stuits ressemblent à ceux du cormier : l'ampoulan, dont les fruits sont gros & arrondis; & le moureau, espece d'olivier précoce à fruit rond. Ces especes, en Languedoc, & quelques autres en Provence, donnent l'huile la plus fine, quand elles sont dans un terrein favorable.

On greffe les oliviers à la pousse, lorsqu'ils sont en fleur: si on a tardé & que les arbres aient du fruit, on se contentera d'enlever, au dessus de l'écusson le plus élevé, un anneau d'écorce, de deux doigts de largeur: dans ce cas les branches ne périssent point dans cette premiere année; elles nourrissent le fruit, & on ne les retranche qu'au printems suivant. On a coutume de planter des oliviers en quinconce, & par rangées fort éloignées les unes des autres; entre ces rangées, on plante de la vigne, ou on y seme du grain. On observe que les oliviers, ainsi que quantité d'autres arbres fruitiers, ne donnent abondamment du fruit que tous les deux ans. Tout l'art de la taille des ces arbres, consiste à les décharger du trop de bois : on a observé en général, qu'un arbre trop chargé de bois ne donne point autant de fruit,

ni si bien conditionné.

Lorsqu'on-veut confire les olives, on les cueille avant leur maturité. L'art de les confire consiste à leur faire perdre leur amertume, à les conserver vertes, & à les impregner d'une saumure de sel marin aromatisé, qui leur donne un goût agréable. On emploie pour cela différents moyens. On le servoit autresois d'un mélange d'une livre de chaux vive, avec six livres de cendres de bois neuf tamisées. Mais depuis quelque-tems, au lieu des cendres, on n'emploie plus que la lessive; on prétend que les olives en sont plus agréables au goût, & moins malfaisantes: ces lessives servent à adoucir les olives. Quelques Provençaux retirent, an bout d'un tems, leurs olives de leur saumure; ils ôtent

le noyau, & mettent à sa place une câpre, & ils conservent ces olives dans d'excellente huile: ce fruit ainsi préparé, excite beaucoup l'appétit. En hyver, quand les olives sont parsaitement mûres, elles sont molles & noires; on les mange alors sans préparation, en les assaisonnant seulement avec du poivre, du sel & de l'huile, car elles sont alors très-acres.

L'huile est, sans contredit, le revenu le plus certain qu'on puisse se promettre des oliviers; sa bonté dépend de la nature du terrein, de l'espece d'olive qu'on exprime, & des précautions qu'on prend pour la recolte & pour l'expression de ces fruits. Les olives qui ne sont pas mûres, laissent à l'huile une amertume insupportable. Lorsqu'on est dans une position favorable, on s'attache à cultiver les especes d'oliviers qui donnent des huiles fines. Autrement on cultive des especes d'oliviers qui donnent beaucoup de fruit, & on en fait de l'huile pour les savonneries, ou pour les lampes. Vers les mois de Novembre & de Décembre, on fait la cueillette des olives; le mieux est de les mettre aussi-tôt dans des cabas, & de les exprimer tout de suite dans le pressoir, and d'en retirer une huile bien fine. Ceux qui ne font de l'huile que pour les savonneries, les laissent entassées pendant quelque tems dans leurs greniers: on les exprime ensuite, & de cette maniere on en retire une plus grande quantité d'huile. Ceux qui recueillent l'huile dont on fait usage dans les alimens, les laissent aussi quelquesois sermenter en tas, dans la vue de tirer une plus grande quantité d'huile, ce qui est cause que l'huile fine est toujours très-rare. Le marc qui reste, lorsqu'on a exprimé toute l'huile, est nommé grignon, & ne peut plus servir qu'à faire des mottes à brûler. On appelle, d'après les Anciens, la fece d'huile récente, amurca; c'est un bon remede pour les rhumatismes: on fait à Paris la cire à cirer les souliers avec la sece d'huile soutirée.

L'huile d'olive entre dans quantité de baumes, d'ongnents, d'emplâtres, & de liniments adoucissants & relâ. chants: elle est émolliente, résolutive, elle adoucit les tranchées de la colique & les douleurs de la dyssenterie;

H. N. Tome IV.

306

c'est un des meilleurs remedes lorsqu'on a en le mal-

heur d'avaler des poisons corrosifs.

Le baume Samaritain ou de l'Evangile, n'est composé que d'huile & de vin. L'huile omphancine, si
célébre des Auteurs, se tire des olives vertes : ce
n'est, à proprement parler, qu'un suc visqueux &
brunâtre Les Athletes qui se préparoient à la lutte;
s'oignoient le corps avec cette huile, ensuite se rouloient dans le sable; ce qui mêlé avec les sueurs du
corps dans l'exercice, formoit les strigmenta qu'on faisoit racler avec ces sortes d'étrilles dont Mercurial
nous a donné la figure dans son Traité de la Gymnasrique: ces raclures, ou plutôt ces ordures, étoient sort
estimées pour plusieurs maladies, pour détruire les condylomes, les rhagades, &c. Les Marchands de strigmenra faisoient d'assez gros bénésices.

En Provence, les Paysannes se servent de l'eau des olives pour calmer les affections hystériques: elles en sont aussi avaler aux hommes qui sont hypocondriaques.

L'huile d'olive ne vaut rien pour la peinture, parce qu'elle ne feche jamais parfaitement bien. Le bois d'olivier est très bien veiné, d'une odeur assez agréable; il prend un beau poli: c'est ce qui le fait rechercher par les Ebénistes & les Tabletiers; comme ce bois est rési-

neux, il est excellent à brûler.

Le terrible hyver de 1709, qui sit périr grand nombre d'oliviers, donna occasion de remarquer que cet arbre pousse quantité de racines, & qu'elles subsistent en terre pendant des siecles entiers. En 1709, on a tiré plus de bois de ces racines, que des tiges & des branches des arbres; & plusieurs particuliers en vendirent alors pour plus d'argent que ne valoit leur fond. Les branches ou rameaux d'oliviers, sont depuis très-long-tems, des signes de concorde, d'amitié & de paix, comme celles de laurier sont présentement les marques de la gloire,

L'huile d'olive est employée avec la soude d'Alicante

& la chaux vive pour faire le meilleur savon.

Les feuilles d'olivier sont astringentes; plusieurs personnes s'en servent dans les gargarismes pour l'inslammation de la gorge.

OMB

OLIVIER NAIN. Voyez Camelée.

OLLAIRE. Voyez Pierre Ollaire.

OMALISE, amalisus, insecte coléoptere, à antennes filisormes. Son corselet est applati, à quatre angles, dont les deux postérieurs finissent en pointes aigues. Hist. des

insect. des envir- de Paris.

OMBELLIFERES, umbellatæ. Les Botanistes donnent ce nom à une famille de plantes assez rameuses, presque toutes herbacées: il y en a peu d'annuelles; les autres sont vivaces par leurs racines, lesquelles sont on en navets ou tuberculaires. Leurs tiges sont cylindriques, remplies de beaucoup de moëlle, souvent creuses. Leurs branches sont alternes ainsi que leurs feuilles qui sont, ou entieres, ou digitées, ou aîlées. La plupart des fleurs sont hermaphrodites, & disposées en ombelle ou parasol. La situation des ombelles sur les tiges fournit souvent des caracteres assez constants. La couleur des sleurs est peu changeante. Quelques-unes de ces plantes sont Romacales & très-échauffantes. La plupart des autres sont des poisons affez viss, sur-tont celles qui croissent dans les marécages : le suc laiteux de leurs racines est caustique. On se préserve de leurs mauvais esseus en buvant des acides végétaux. On range parmi les ombelliféres, les especes du gen-seng, du fenouil, du carvi, du cerseuil, de la cigue, de la carosse, de la berce, du panais, erc. Voyez ces mois & celui d'Ombelle, dans le Tableau alphabétique, &c. à l'article Plante.

OMBRE, umbra, est un poisson à nageoires épineuses, connu; tout le long de la côte du Languedoc, sous
le nom d'umbrino: les François l'appellent maigre. Il
est orné de certaines lignes dorées & obscures, qui semblent saire ombre les unes sur les autres. Ce poisson,
qui est de la grandeur d'une carpe a une verrue au
menton, deux trous devant les yeux, & d'autres petits
trous au bout du museau & à la mâchoire insérieure,
point de dents, des nageoires noires: sa chair est esti-

mée dans toute l'Italie.

L'ombre de riviere est une espece de truite, ses nageoi-

Les habitans de Lausanne donnent aussi le nom d'am-

C c 2

308 ONA ONG

bre ou d'omble, au Saumon de leur lac: sa chair a le goût de la truite saumonnée.

ONAGRE, onager, ane sauvage: voyez ce mei, &

la de cription de l'Ane sur la fin.

ONCE, animal quadrupede de l'ancien Continent, dont nous parlons dans l'article du moi Panthere.

ONDATRA. Voyez à l'article RAT Musqué.

ONDE. Se dit de l'élévation & de l'abaissément de la furface de l'eau doucement agitée. Les grandes ondes de la mer se nomment vagues & flots. Voyez ces moss.

ONDÉE. On donne ce nom à une pluie passagere.

Voyez l'article PLUIE.

ONGLE MARIN ou DACTYLE, unguis dactylus, est un coquillage, dont on se sert en Normandie pour pêcher: il est connu en France sous les noms de solen &

de Contelier. Voyez ce dernier mot.

ONGLE ODORANT, unguis odoratus, nom donné à une espece de coquillage univalve & opérculé, du genre des pourpres, lequel se pêche dans les marais des Indes, où croît une plante d'une odeur de spicanard dont il se nourrit; c'est ce qui rend, dit on, sa coquille si odorante. On va ramasser ce coquillage dans l'été, quand les marais sont desséchés: les meilleurs sont blancs & gros: ils sentent un peu le castoreum. On prétend qu'on en fait des parsums utiles aux semmes qui sont près d'accoucher, & aux épileptiques. M. Adanson a nommé ce coquillage kalan; cet Auteur dit, que les bords des deux levres de cette coquille, se teignent d'une couleur de cuivre, dès qu'elle est restée quelque tems sur le rivage après la mort de l'animal.

ONGLES, ungulæ, est cette partie qui se trouve à l'extrémité des pieds des animaux : on la croit sormée de parties membraneuses, qui sont devenues cartilagineuses, & comme osseuses pour la dureté : elle parost avoir beaucoup de rapport avec la substance qui compose le bec des oiseaux, & la corne de quelques quadrupedes, particulierement avec celle du bélier, du

bœuf & du bouc.

Les ongles ont différentes couleurs & formes, selon leur usage, & l'espece d'animaux à qui ils appartiennent.

Chez l'homme, l'ongle qui sert à donner plus de sorce à l'ex rémité des doigts de la main & du pied, est de trois couleurs: il a une forme convexe & tranchante; il recouvre en parties le doigt où il est adhérant. Dans le cheval, l'ane, le mulet, &c. l'ongle est plus épais & plus dur à mesure qu'il s'éloigne des chairs; il recouvre, en maniere de chaussure, l'extrêmité du pied de ces animaux, & sert non-seulement à les renforcer dans ces parties, mais à les préserver d'un frottement, souvent aussi dangéreux que douloureux. Quand les ongles, ainsi que toute espece de poil, ont été une sois taillés, ils sont susceptibles d'un grand accroissement, lequel diminue alors leur force naturelle; c'est pour remédier à ces inconvéniens qu'on est dans l'usage de renouveller la taille de la come des chevaux : mais nouvel incident ; cette corne est trop tendre pour que l'animal puisse marcher sur un chemin caillouteux: il a donc fallu avoir recours à des femelles de fer, qui ne sont, pour l'animal, qu'un gage, qu'un stigmate, de son esclavage.

Les bêtes de charge à pied sourche, ainsi que le cochon, le mouton, l'élan, &c. ont aussi les doiges des pieds revêtus d'un sabot de corne qui leur sert à battre la

terre.

Les quadrupedes d'un genre différent, qui ont les pieds fendus & l'entre-deux des doigts garnis de poil, ont, à l'extrêmité de ces mêmes doigts, des ongles crochus, qui restent constamment en dehors dans le chien, &c. ou qui peuvent être retirées en dedans, comme chez le chat: ces ongles servent aux uns à souiller, & aux autres pour grimper, déchirer, sixer un corps, &c.

L'ongle dans les oiseaux, est la partie appellée griffe ou serre; sa forme est ronde, pyramidale, presque toujours courbée; son usage est pour grimper, & pour tenir l'animal perché: il s'en sert aussi pour emporter sa proie: l'ergot, l'éperon & le bec de ces animaux sont

des especes d'ongles.

Les amphibies quadrupedes ont aussi des ongles, dont la forme varie beaucoup. Il sussit de citer ceux du cas-

tor, ceux de la tortue (l'écaille de cet animai, ainsi que les gros tuyaux de plumes des oiseaux, semblent être aussi de la nature de l'ongle) ceux du loup marin, ceux du crocodile; enfin, la désense de la seie de mer est armée d'un grand nombre d'ongles, d'une espece particuliere: voyez à l'article BALEINE.

Les ongles ont quelques usages, tant dans les Arts, qu'en Médecine : ceux du dente, de l'élan, du mulet sont astringents & anti-épileptiques; ceux de l'homme sont vomitifs; ceux du bœuf & de la tortue servent à faire des manches de couteaux, des tabatieres, &c.

ONGULÉ & ONGUIGULÉ. Voyez à l'article

QUADRUPEDES.

ONICE ou ONYX. Communément on donne ce nom à une sorte d'agate, à peine demi-transparente, formée par couches de différentes couleurs, arrangées, ou en maniere de cercles, ou par lits, les unes sur les autres. Un silex veiné, très-dur, & également susceptible

d'un beau poli, peut aussi porter le nom d'onyx.

La plus belle pierre onyx vient d'Arabie: l'on y distingue des cercles noirs, des zônes tannées ou brunes, & des cercles blancs & placés distinctement : on appelle engles, la partie laiteuse: la couche tannée, exposée entre la lumiere & l'œil, doit paroître rougeâtre ou enfumée. L'on a de la peine à trouver ces pierres bien parfaites, aussi sont-elles cheres quand elles ont un certain volume. Ceux qui travaillent à les scier & polir, choifissent relles dont les taches sont disposées de maniere à représenter, à l'aide de la taille, quelques parties d'animaux : c'est ainsi qu'en levant une partie de la premiere couche; on évide la seconde qui est blanche ou bleuâtre, & l'on peut travailler sur trois cordons de dissérentes couleurs, par ce moyen, dis je, l'on forme de prétendus yeux pétrifiés d'animaux, que l'on vend assez cher au peuple crédule. On en fait communément des cachets & des bagues : il étoit d'usage chez les Anciens de travailler cette pietre, de façon que le fond étoit d'une couleur, & ce qui étoit gravé, soit en creux, soit en relief, d'une autre couleur. Les Orientaux sont un si grand cas de l'onyx, que dans la Chine, où on l'appelle you, il n'y a que l'Empereur qui ait droit de la porter : elle est nommée la pierre des pierres dans l'Ecriture-Sainte.

La memphite ou camée, est encore une sorte d'onix; composée de couches, l'une noire, roussaire ou bleuâtre, ou couleur de chair; & l'autre blanche ou grise: il arrive que l'on peut quelquesois séparer ces couches les unes des autres. Voyez l'article AGATE.

ONOCROTALE ou GRAND GAUSIER: voyez

PÉLICAN.

ONOURÉ, oiseau de marécage qui se trouve en Guyane; il a les plumes émaillées de gris & de blanc; son bec est court & pointu : dès que la nuit est venue, il fait entendre ces quatre notes, ut, mi, sol, ut. Les Negres en tuent beaucoup, il n'est bon qu'à la daube.

OOLITHE. Nom que les Naturalistes donnent à de petits corps pierreux arrondis, qui ont un certain rapport avec les cenchrites, les méconites, la pierre ovaire, ou avec les stigmites, les hammites, les pisolites, les orobites, les phacites, &c. M. Schmidt, Professeur Honoraire en Antiquité, dans l'Université de Basse, qui vient de donner un Mémoire sur les oolithes, dit que toutes ces pierres sont d'une nature très-différente; & qu'elles ne se ressemblent, qu'en ce qu'elles sont toutes des amas de globules plus ou moins ronds, & de toute forte de grandeur, de couleur & de matiere. Il dit, avec raison, que ces différents noms ont causé une telle confusion parmi les Naturalistes, qu'il est presque impossible de les entendre. M. Schmidt entreprend de fixer dans son Mémoire, la véritable nature des oolithes; & il n'accorde ce nom qu'aux œus pétrifiés des poissons, ou d'autres insectes & animaux ovipares aquatiques. Ainsi les véritables oolithes ne se trouvent, selon lui, que rarement & en petite quantité. Les graines des plantres pétrifiées, ne sont pas plus communes; & il conclut que tout le reste, sur-tout les amas immenses de corps ronds, qui forment quelquefois des montagnes entieres, ne sont autre chose que des jeux de la Nature, presque toujours formés par une terre glaise ou martiale, disposée par couches, sous une forme plus ou moins atrondie; mais l'Aureur des Annales Typographiques répond à cette assertion, que le hazard n'est point une cause; & quand il en seroit une, comment imaginer, dit-il, qu'une cause si aveugle eût pu produire des montagnes entieres de corps de même sorme déterminée, telles qu'on en trouve près de Neus-Châtel, dans le Piémont & ailleurs.

Quant à notre sentiment sur les oolithes, il est certain que parmi ces concrétions globuleuses, qui ressemblent plus ou moins bien à des œuss de poissons, d'écrevisses marines, &c. il y en a d'argilleuses, de martiales; & d'autres qui sont spatheuses, semblables à des débris de coquilles roulées; d'autres, sont composées de couches, comme les bezoards; ensin, d'autres ressemblent beaucoup à des boutons d'étoiles marines. Toutes ces variétés de sigure & de couleurs, indiquent nécessairement une différence dans la cause comme dans le produit. M. Desmarets als à l'Académie des Sciences en 1761 plusieurs Observations sur ces sortes de corps.

L'on a donné à ces corps pierreux, des noms analogues aux substances qu'ils représentent: orobites, quand ils ont la figure d'orobes; pisolites, quand ils imitent des pois; méconites, quand ils ont la figure des grains de pavot; cenchrites, quand ils sont de la grandeur des

grains de millet, &c.

OPALE, opalus. Cette pierre précieuse désignée dans Pline sous le nom de paderos, est d'un bleu laiteux, presqu'entiérement transparente, ayant la propriété de résléchir tout à la sois les couleurs de l'iris ou de les changer suivant la différente exposition au jour, sous laquelle on la regarde : on en distingue de plusieurs sortes.

lasteus; elle est orientale. Boéce de Boot, Auteur du parsait Jouaillier, la regarde, avec raison, comme la plus précieuse des opales, & même comme la pierre la plus merveilleuse, que la Nature produise en ce genre: elle est dure, luisante, transparante, resplendissante, d'un beau blanc laiteux, d'où sort, en chatoyant, le seu du rubis, la pourpre de l'améthyste, le jaune de la topaze, le bleu du saphir, le verd de l'émeraude, &c

O P A O P H 313

toutes les autres couleurs les plus brillantes des pierreries. Cet éloge magnifique n'est que la traduction du
passage de Pline sur l'opale. Cette pierre, dont il est fait
mention dans l'Apocalypse, chap. XXI., sous le nom de
la plus noble des pierres, étoit autresois en si grande
estime chez les Romains, que Nonius le Sénateur aima
mieux être privé de sa Patrie, que de céder son opale à
Antoine qui la lui demanda. Cette pierre orientale se
trouve dans le Ceylan, où on l'appelle pierre élementaire:
on ne la taille point en face: tes, mais en cabochon.

2°.L'OPALE OCCIDENTALE, opalus occidentalis: est ou jaunâtre ou noirâtre: la premiere, qui se trouve en Chypre & dans l'Arabie, domine par le jaune au travers duquel on voit quelques couleurs foibles; celle qui est noirâtre, laisse sortir un éclat d'escarboucle; l'on diroit d'un charbon noirâtre allumé par un côté: on la trouve

en Egypte.

Il est bien singulier que toutes les belles couleurs de l'opale, soient susceptibles de disparoître ou de changer de modifications, quand on la divise en éclats: l'expérience, qui a demontré plus d'une sois ce phænomene, fait croire que tout le jeu éclatant de l'opale est dû à la réfraction des rayons de la lumiere sur cette pierre, disposée naturellement pour produire cette réfraction: peut-être que l'æil de chat, l'æil du monde & le girasol ne sont que des especes d'opales: au reste toutes les opales sont les seules pierres que l'art n'a pu contresaire avec autant de succès que les autres pierreries.

OPASSUM, espece de philandre. Voy. DIDELPHE. OPERCULES, opercula, sont les couvercles des coquilles univalves qui ferment leur bouche. Voyez l'article OPERCULES au mos CoQUILLAGE, vol. 11, p. 264

de ce Dictionnaire.

OPHIOGLOSSE, ou HERBE SANS COUTURE, ou Petite serpentaire, ou Langue de Serpent, ophioglossum, est une plante qui croît dans les lieux humides en quelques dans les endroits montagneux où il y a des sources: sa racine s'enfonce prosondément en terre, elle est garnie d'un nombre de sibres assez grosses & ramassées comme dans l'hellebore. V oyezce mot. Elle pousse une queue haute comme la main, laquelle soutient une

H. N. Tome IV.

914. OPH OPU

seule seuille, assez semblable à une petite seuille de poirée, d'un goût douceâtre & visqueux. Du milieu de cette seuille, c'est à dire, du bout de la queue, sort un fruit qui a la figure d'une petite langue applatie, pointue, dentelée, & partagée en plusieurs petites cellules qui renserment, au lieu de semence, une poussière menue qu'elles laissent échaper lorsqu'elles viennent à s'ouvrir dans la maturité.

L'ophioglosse, transplantée dans les lieux ombrageux des jardins, s'y conserve & repousse tous les ans en Avril; elle reste en vigueur jusqu'au mois de Juin, ensuite elle se fanne entiérement & disparoît. Cette plante est vulnéraire, on en fait une insusson au soleil avec de bonne huile d'olive; alors c'est un baume excellent, tant pour l'intérieur que pour l'extérienr, particuliérement dans les maux de gorge violents.

OPHIONOT. Voyez Musimon. OPHITES: voyez Serpentine.

OPIER. Voyez OBIER.

OPIUM ou AMPHION DES INDIENS: voyez à l'article PAVOT BLANC.

OPPOBALSAMUM: voy. Baume de Judée.

OPPOCALPASUM ou OPOCARBASUM, substance gommo-resineuse, qui ressemble beaucoup à la meilleure myrrhe, & que l'on mêloit du tems de Gallien avec la myrrhe même: il étoit difficile, selon cet Ecrivain, de les distinguer l'une de l'autre, sinon par les essets: c'étoit un suc empoisonné, qui causoit l'assoupissement & l'étranglement subit: il dit avoir vu plusieurs personnes mourir pour avoir pris de la myrrhe, dans laquelle il y avoit de l'opocarbasum sans qu'elles le sussent; peut être n'étoit ce qu'un suc composé d'une dissolution d'euphorbe, dans laquelle on macéroit les larmes d'opium. Les poisons de cette espece ont été de tout tems aussi en usage en Afrique, que l'est en Amérique celui des sléches empoisonnées par le suc du mancelinier. Voyez ces mots.

OPPOPANAX: voyez son article au mot GRANDE

Berce.

OPUNTIA, FIGUIER D'INDE, RAQUETTE, NOPAL, ou CARDASSE, castus coccinelle ser; c'est une plante d'A-

mérique qui se fait remarquer, dans les serres du jardin du Roi, par sa forme. Dans son pays natal elle devient grande & très-belle. On dit communément que les seuilles de cette plante sortent les unes des autres, mais on pourroit dire, avec plus de justesse, que ce sont ses branches; les seuilles sont proprement ces petits boutons qui paroissent toujours aux endroits où les épines croissent par la suite. Au reste, puisque ce que nous appellons des branches, avec Bradley, a toujours été regardé comme des seuilles, nous continuerons à leur donner le même nom

que tout le monde.

Il y a plusieurs especes de ces plantes, qui dissérent principalement par la grandeur de leurs feuilles, la couleur de leurs fleurs & de leurs fruits, & par la couleur & la longueur de leurs épines. En général elles ont toutes les feuilles de figure ovale; il y en a des especes qui les ont de près d'un pied de longueur, & d'autres seulement de deux ou trois pouces: leurs feuilles sont ordinairement garnies, de distance en distance, de nœuds d'épine; il y en a de si longues, que les Indiens s'en servent au lieu d'épingles; d'autres ont les épines si courtes qu'on les apperçoit à peine. Les petites épines causent des piquires cuisantes, & quand elles sont entrées dans la chair, elles sont quelquesois plus d'un mois à sortir, si on n'a bien soin de les chercher sur-le-champ. Le fruit paroît toujours avant les fleurs sur cette espece de plante, & lorsqu'il semble être bien mûr, la fleur s'épanouit au bout; elle est composée d'environ dix pétales & d'une grappe de petits filets au milieu. Cette fleur s'ouvre toujours pendant la chaleur du soleil, & se referme aussitôt que le soleil est passé. Lorsqu'on touche les filets des étamines, avant qu'elles aient répandu leur poussiere fécondante, qui est composée de molécule: ordinairement sphériques, très-petites, jaunâtres, & luisantes, ils se couchent tous circulairement les uns sur les autres, pendant que les antéres jettent leur poussière (un mouvement semblable a été observé par M. de Jussieu dans les étamines de l'élianthême. Voyezce mot.) Quand le fruit est mûr, il y a une ressemblance grossiere avec nos figues : voyez Hist. de la Jamaique de Sloane. Il est ordinairement d'une couleur rouge foncée, & il a cela de

particulier, qu'il rend l'urine de celui qui en mange; rouge comme du sang, sans cependant lui faire aucun mal. C'est le suc de ce fruit, qui donne la couleur rouge à la cochenille qui s'en nourrit; aussi cet insecte nous donne-t-il en teinture une des plus belles couleurs. On dit que les Teinturiers Indiens se servent du suc même du fruit pour teindre en rouge.

Les fleurs des opuntia sont jaunes pour l'ordinaire, à l'exception d'une espece qui a des sleurs couleur d'écarlate; mais cette espece est plus tendre, plus dissicle à conserver, & plus sujette à pourrir que les autres. Les unes se plaisent à ramper sur la terre, d'autres croissent plus droites; mais toutes aiment les endroits pierreux & les rochers. Ces plantes demandent une chalenr proportionnée au climat d'où elles viennent: il y en a une petite espece à seuilles rondes, qui vient d'Italie; on peut la laisser dehors tout l'hyver; elle porte du sruit en abondance. Les especes de la Caroline & de la Virginie, peuvent aussi résister en plein air à l'abri d'une muraille bien exposée. On les multiplie toures en plantant des seuilles simples à deux pouces de prosondeur.

Les Indiens plantent & cultivent autour de leurs habitations ces nopals, sur lesquels ils esperent de faire plusieurs récoltes dans l'année. Ces prétendues seuilles, comme celles de quantité de plantes grasses des pays chauds, peuvent rester long-tems hors de terre, sans se dessécher, & reprendre étant sichées en terre. L'avantage qu'on en peut tirer pour la nourritute des cochenilles, (insectes qui sont l'objet d'un très-riche commerce) donne lieu à quelques Américains d'y employer des terres inutiles, trop maigres, ou comme épuisées par d'autres plantations: elles y croissent jusqu'à la hauteur de huit pieds, quand on a bien soin d'empêcher l'herbe de

croître aux environs : voyez Cochenille.

OR, aurum, est un métal ordinairement jaune, peu dur, peu élastique, à peine sonore, mais très-compacte; il surpasse tous les autres métaux en sléxibilité, en pesanteur, en ductilité, en tenacité & en valeur. L'or n'est altéré, ni par l'air, ni par l'eau, ni par le seu des sourneaux. Il tombe au sond du vis argent qui le dissont en tout ou partie; tandis que tous les autres métaux

y surnagent jusqu'à ce qu'ils aient été dissous par ce mensi-

Nous disons que l'or est le métal le plus malléable; c'est ce que l'art du Bateur d'or & celui du Tireur d'or démontrent tous les jours: le premier peut multiplier une étendue donnée d'or, cent cinquante-neus mille quatre vingt-douze sois, au moyen d'un sourreau de parchemin, de la baudruche & du marteau. On lit dans les Mem. de l'Acad. des Sciences, année 1713, qu'une once de ce métal peut être tirée en un million quatre vingt-quinze mille pieds de long, c'est-à-dire, en une ligne de soixante-treize sieues de long, à deux mille cinq cens toises la lieue. Enfin l'idée avantageuse que nous avons de l'or, est sondée sur son excellence réelle.

L'or varie par la dureté, la couleur & la pésanteur; ce qui provient peut-être de ses degrés de pureté: c'est ainsi que l'or d'une guinée, est à volume égal, moins pesant que le louis d'or, celui-ci moins que le ducat dont le pied cube pese vingt-un mille deux cens vingt onces. L'or de Siam est moins cassant que le nôtre, & le son des cordes de clavecin, qui en sont faites, est infiniment plus grave. Ce métal montre dans l'endroit de la fracture de petits angles prismatiques; sa couleur est plus ou moins foncée. L'or d'Europe est plus haut en couleur que celui d'Amérique. Ce dernier est pâle, & l'on prétend que celui de Malacasse (ou Malgache), est tout-à sait pâle & se fond aussi promptement que du plomb. L'or entre en fusion un peu plus facilement que le cuivre, & austi-tôt après avoir rougi: on remarque que lorsqu'il se fond il prend une couleur d'aigue marine, ou de bleu céladon. Il est de tous les métaux celui qui s'échausse le plus dans le seu, & qui s'amalgame le plus facilement avec le mercure : on diroit qu'il y a une sympathie entre ces deux métaux. C'est un axiôme en Métallurgie, que l'or n'est jamais minéralisé par le soufre mi par l'arsenic; mais la seule vapeur d'un grain d'étain suffit pour ôter la propriété malléable de ce métal. Le menstrue ou dissolvant de l'or est l'eau régale: si l'on en précipite la dissolution par un alkali volatil, on en obtiendra une poudre aurifique, sulminante, qui dé-

Dd3

tonnera avec soixante-quatre sois autant de sorce élassi.

que qu'un pareil volume de poudre à canon.

L'or se trouve dans des mines qui lui sont propres, ou particulieres, comme en Asie, à Aracan, & dans le Pégu, au Japon, & près de Batavia, dans la Gninée; en Afrique, sur-tout à l'endroit nommé la Côte d'Or (M. de la Chapelle a observé que l'or de Guinée ne peut se battre en seuilles, ni se tirer par la filiere), à Malacasse en Madagascar. En Europe, on rencontre des mines d'or en Suede, en Norwege & en Hongrie. Dans l'Amérique l'or se trouve dans le Bresil, dans le Méxique, dans le pays de Maricabo, à Valdivia dans le Chili, dans la Province de Quito, & dans le Potosi au Pérou.

Les galions d'Espagne exportent de ces dernieres contrées en Europe pour plus de quinze millions de ducats

d'or en barres ou en lingots par la voie de Cadix.

L'or vierge est d'une couleur jaune aurore; sa matrice ordinaire est le quartz, quelquesois la pierre cornée, souvent le ser & l'argent; tantôt il est en petits points ou en grains, tantôt en seuilles, ou en masses, ou en rameaux. On reconnoît facilement, que les grains jaunes que l'on voit dans une pierre, sont de l'or, quand avec la pointe d'un ciseau on y trace facilement des lignes, ou quand en lui saisant recevoir la vapeur du mercure, il blanchit; & que, jetté dans le seu, il ne se détruit point. C'est par un procédé semblable qu'on a reconnu que la mine de Carthagene, au Mexique, dont le métal ressemble tout-à sait à une mine de cuivre chatoyante grillée, étoit de l'or.

On trouve aussi de l'or dans la belle espece de lapis lazuli de Perse: voyez ce mot. Combien de sables de rivieres sont auriséres, sur tout à l'endroit où elles sont angle! Rien ne ressemble mieux à des grains de mica. Nous avons plusieurs rivieres en France qui en contiennent des quantités trop petites pour mériter attention; tels sont le Rhin; le Rhône, dans le pays de Gex; le Doux, en Franche-Comté; la Cése, dans les Cevennes; le Gardon, près Montpellier; la Rigue, près Pamiers; le Gardon, près Montpellier; la Rigue, près Pamiers; l'Arriége, dans le Pays de Foix; la Garonne, près de Toulouse; la Salat, dont la source est dans les Py-

mur dans les Mém. de l'Acad. des Sciences, ann. 1718, p. 108, & suiv. & l'Histoire de l'Académie des Belles-Leures, Tom. XXI, pag. 24, à l'occasion du Pactole. On abandonne ces paillettes d'or aux recherches des gens du pays, dont la peine est rarement récompensée par les découvertes qu'ils font. Il y a des rivieres dans la Caramanie & la Silésie, où l'on trouve des grains d'or gros comme des pois; il est certain qu'en rétrogradant & souillant avec attention les bords de ces rivieres, au dessus du lieu où elles sont angle, l'on parviendroit à découvrir la minière, peut-être que les Souverains seront un jour exécuter ce projet chacun dans leurs Etats.

On nomme Paillotteurs ou Orpailleurs ceux qui, par le moyen d'une sébile (espece d'écuelle ou de vaisseau prosond de bois, dont l'intérieur est tout sillonné ou rempli de rainures), lavent le sable des rivieres, pour en retirer la substance métallique précieuse. Lemery, Dict. des Drogues, p. 11, dit qu'on voit beaucoup de Negres en Asrique, qui ne sont employés qu'à plonger & aller chercher de l'or. On en ramasse aussi de cette maniere une grande quantité dans le Pérou, M. Frésier prétend qu'on y trouve souvent dans le sond des rivieres de l'or en petites masses, du poids de quatre livres, & quelque, sois de beaucoup plus considérables, c'est dit-il, ce

qu'on nomme pépites.

Lorsque l'or est répandu dans différentes especes de terres ou de sables, il n'a point de figure déterminée : il y en a aussi de différentes couleurs qui sont comme masquées; il est ordinairement semblable à de petites pointes d'épingles. On en trouve cependant une espece qui est sous la forme de petits grenats bien rouges & transparens : c'est ce qu'on appelle grenats d'or; on en trouve

aux Monts Crapacks en Hongrie.

Quand on trouve l'or pur, on l'appelle or natif ou er vierge: il est facile à graver; c'est celui de la premiere espece. L'or qui forme des especes de silons dans des pierres, ou ferrugineuses ou schisteuses, ou quartzeuses, est celui de la seconde espece; l'or qui se rencontre dans les glaises & les sables, & qui est en petites paillettes, n'a besoin que d'une simple lotion

D d 4

pout en être séparé: cet or de lavage est celui de la troisieme espece; on l'appelle or paléole. Enfin l'or qui est en grains, & que des Plongeurs retirent des rivieres, est celui de la quatrieme espece: il s'appelle or pépite, c'est le moins bon, il n'est guères qu'à dix-huit karats.

La méthode usitée pour l'extraction & la purification de ce métail interposé dans les pierres, consiste dans le lavage, le pilage, l'amalgame & l'ignition. S'il y a mêlange de métaux, l'on a recours, ou aux dissolvants, ou à la susion: le procéde en est sondé sur le même principe, que pour le traitement de la mine d'argent. Voyez ce moi, & ce qui en est dit dans notre Minéralogie; mais particuliérement dans le Distionn. de Chymie.

Ce métal, qui dans la société est d'une très-grande utilité pour représenter la valeur de tout ce qui peut être nécessaire, utile ou agréable aux hommes, sert aussi beaucoup à cause de son éclat, de sa beauté, de son inaltérabilité, pour quantité d'ornements & de bijoux

précieux.

L'or n'est donc pas seulement un moyen général d'échange entre les peuples, puisqu'il devient un source de ches-d'œuvres dans les mains industrieuses d'une

multitude d'Ouvriers.

On trouve chez les Batteurs d'or de quatre sortes d'or en seuilles. Le plus beau sert aux Damasquineurs, on l'appelle or d'épée: la seconde sorte est employée par les Armuriers, on le nomme or de pissolet: la troisieme sert pour dorer les livres, on l'appelle or de Relieur la quatrieme ensin, sert aux Peintres & en Pharmacie, pour enveloper & masquer des médicaments, on l'appelle or d'Aporicaire. On est parvenu, par l'art de la dorure, à appliquer ce métal sur une quantité de dissérentes matieres auxquelles il donne un extérieur de propreté & d'opulence: on en a tiré une très-belle couleur pour la peinture des émaux & de la porcelaine. Voyez le Distionnaire des Arts & Métiers.

Les Doreurs se servent d'un mêlange d'or & d'argent, qu'ils appellent amalgame d'or & d'arzent, parce qu'il s'étend facilement sur les ouvrages. On dore sur les métaux, ou sur les cuirs, ou sur le bois, ou sur les lambris de pierre. Ceux qui dorent sur le bois commencent par l'enduire de plusieurs couches de blanc, ensuite de jaune, ensin d'une pâte composée de bol & de molybdæne, &c. c'est sur cette derniere couche, mouillée avec de l'eau gommée ou collée, qu'on applique la seuille d'or. On doit à M. de Montamy la maniere de retirer ce métal précieux employé sur le bois: elle consiste à faire subir une simple ébullition au bois doré; le métal s'en détache avec la colle qui l'assujettissoit; on évapore l'eau, il reste une matiere qu'on pulvérise & qu'on jette aussi tôt dans le seu pour brûler la portion de colle, puis l'on procede par la voie de l'amalgame avec le mercure en la maniere usitée.

Les Ouvriers appellent or trait, un lingot d'argent doré au seu, & qui a passé par la siliere. L'or en lame, qui est presque le même, est un sil applati entre deux rouleaux d'acier poli; on l'emploie, comme l'or silé, dans la fabrique des étosses de soie ou de broderies, ou du galon. L'on peut dire que l'art du Tireur d'or & du Batteur d'or, où le commun des hommes ne trouve qu'un objet de commerce ou des ressources pour le luxe, présente aux yeux d'un Physicien des merveilles qui n'ont point échappé aux observations de Boyle, du P. Mersene, de Rohault, & notamment de M. de Réaumur. Voyez Mémoires de l'Académie des Sciences, 1713, pag. 205, &c.

Ce que l'on appelle or en coquille, sont les bactreoles, c'est-à-dire, les rognures de seuilles d'or, qu'on broie & qu'on incorpore avec du miel; on les met ensuite dans de petites coquilles: cet or, ainsi préparé, sert aux Pein-

tres en mignature.

Les Orfevres désignent la pureté de l'or par le mot harat. Un karat est la vingt-quatrieme partie du titre de l'or: l'or pur est nommé or à vingt-quatre karats. Le karat est un scrupule; le scrupule est 24 grains ou le tiers d'un gros; si l'or diminue au seu d'un vingt-quatrie me, il n'en restera plus que vingt-trois parties, & l'on dira or à vingt-trois karats. On détermine aussi le karat d'or par l'épreuve de la pierre de touche. Voyez ce mot.

OR BLANC: voyez PLATINE.

OR DE CHAT: voyez au moi Mica.

ORAGE, nom que l'on donne, tantôt à une tempête de vent sur mer, tantôt à une grosse pluie souvent mêlée de giboulée, de grêle, & ordinairement précédée d'un changement de vent, ou d'un calme dans l'air, ou d'une grande chaleur, ou d'un tems fort chargé. Alors on voit des éclairs, des arcs-en-ciel, & l'on entend souvent gronder le tonnere : les nuées sont sortement agitées : elles se rapprochent, se condensent, & dans l'instant. elles se convertissent en grosses gouttes d'eau qui tombent avec vîtesse. Il est rare qu'un orage, accompagné d'éclairs & de tonnerre, continue quelque tems sans qu'il survienne une grosse pluie. Lorsque ces fortes d'ondées viennent à tomber, elles emportent ordinairement avec elles beaucoup de cette matiere qui produit la foudre : c'est ce qui fait que l'orage cesse beaucoup plutôt lorsqu'il pleut, que l'orsqu'il fait un tems sec. Ce phénomene n'est jamais universel: il suit le courant d'un vent impétueux, qui siffle & tourbillonne; aussi ne se fait-ilfouvent remarquer que dans une petite étendue de quelques contrées, mais il n'y répand pas moins l'épouvante, la désolation & l'horreur. C'est dans des instants semblables, que des campagnes sleuries se convertissent en des déserts d'un aspect affreux.

Les orages les plus considérables & les plus affreux qu'on ait essuyés en Europe, sont celui des environs de Londres le premier Mai 1723, celui des environs de Ratisbonne le 22 Mai 1720, celui de Léicester en Angleterre le 22 Juin 1724, celui de Hambourg le premier Juillet 1717, celui de Francfort sur le Mein le 25 Juillet 1723, celui de Nimegue en Hollande le 25 Juillet 1725, celui de Crême en Italie le 30 Août 1720, celui de Boulogne en Picardie au mois d'Août 1722. La Suisse est sujette à être affligée & ravagée par les orages : les habitans se souviendront long-tems de celui qui consterna Zurich le 29 Juin 1449, & de celui de Rothembourg en 1597, qui sit disparoître toute la moisson. Dans le furieux orage qui épouvanta: tant les citoyens de Vienne en 1689, il tomba de la grêle aussi grosse que des œuss d'autruche, & qui écrasoit hommes, bestiaux, bleds, &c. L'orage nocturne de Trieste en 1719, fut encore plus terrible: avant que ce météore commençat, on vit courir dans l'air une grande quantité de stammes semblables à des seux sollets: on entendit soudain un grand sracas de tonnere, qui, accompagné d'éclairs & de grêle, sit trembler toute la Nature dans cette contrée, où l'on trouva des maisons criblées de trous, & des arbres déracinés, cassés, brûlés par la chûte de la grêle & du tonnerre; on rencontra entr'autres, à trois milles de Cartinare, trois énormes grêlons aussi gros que les plus grosses bombes, qui, après être sondus en partie, pesoient encore chacun six livres.

La cause des orages tenant au système des autres météores, tels que les venis, les sourbillons, le sonnerre-, les éclairs, la grosse pluie, les ouragans, la grêle, les

nutes, &c. voyez ces mois.

ORANGER, malus aurantia. L'oranger est un arbre des plus beaux, par la blancheur & l'odeur suavede ses fleurs, par ses seuilles d'un beau verd, & dont il n'est jamais dépouillé, par ses fruits couleur d'or, & Lir-tout par le spectacle agréable qu'il réunit en mêmetems, de boutons, de sleurs épanouies, & de fruits. Quoique cet arbre ne paroisse naturel qu'aux Provinces Méridionales de la France, il fait l'ornement de nos plus. beaux jardins, parce qu'on l'élève en caisse, & qu'onle garantit, dans les serres, des rigueurs de l'hiver. Louis XIV étoit si grand admirateur de cet arbre, qu'il avoit toujours des orangers en fleurs, même pendant l'hyver, dans une galerie de son Palais, où ils étoient placés sur des pieds d'estaux dans des caisses gravées & argentées. Pour parvenir à lui procurer ce délicieux spectacle au milieu de l'hyver, les Jardiniers choisissoient un nombre d'arbres suffisants, cessoient de les arroser jusqu'à ce que les feuilles tombassent, & ayant mis enfuite de la terre nouvelle sur la surface de leurs caisses, ils les arrosoient souvent dans un réduit garni de vitrages, d'où ils ne sortoient que chargés de sieurs & de seuilles nouvelles.

Parmi les diverses especes d'orangers, il y en a deux, principales, dont le fruit est en usage parmi nous; savoir, l'oranger à fruit aigre ou bigaradier, & l'oranger à fruit doux. Il n'y a aucune différence pour le port, les seuilles & les sleurs de ces deux sortes d'oran-

gers. La description que nous allons en donner, conviendra donc aux deux, si ce n'est pour les fruits qui ont des différences bien sensibles.

L'orasiger devient d'une hauteur médiocre; ses racines sont jaunes & s'étendent beaucoup : le bois du tronc est dur, compact, blanc vers le cœur, odorant : ses feuilles sont toujours vertes, épailles, lisses, portées sur des queues seuillées, & qui représentent la figure d'un cœur; remplies d'une infinité de petites cellules, huileuses, transparentes, qui paroissent autant de petits trous, de même que dans le mille-pertuis. Ses fleurs sont en rose, odorantes, composées de cinq pétales blancs, disposés en rond. Dans le bigaradier le pistil se change en un fruit presque sphérique. Avant que d'être mûr, il est de couleurverte, amer, âcre & piquant à la langue; lorsqu'il est mûr, on exprime des cellules intérieures du fruit un suc acide. Les bigarades sont d'un jaune pâle: au lieu que les oranges douces sont d'une couleur vive de lafran; leur jus est doux & agréable.

Ces arbrès sont originaires de la Chine, d'où les Portugais ont apporté les premieres graines. On voit encore à Lisbonne, dans le jardin du Comte de Saint-Laurent, le premier arbre d'où sont sortis tous les orangers qui sont l'ornement de nos jardins d'Europe. L'oranger s'est comme naturalisé dans nos Provinces Méridionales: dans les Isles d'Hyeres & en Provence, où ils sorment des sorêts agréables par leur verdure qui ne change point; & par les fruits, dont ils sont toujours chargés. Les seuilles, les sleurs, l'écorce, la moëlle & la graine des orangers sont d'usage. Cet arbre nous charme trop par sa beauté, pour que nous ne dissons pas quelque chose sur sa culture. M. de la Quintinie a donné un Traité sur

cet objet.

L'oranger doux est le présérable, tant pour la beauté de ses seuilles, que pour la bonté de son fruit. L'oranger de la Chine ne sait jamais un bel arbre; car il a toujours l'air malade, & son fruit mûrit rarement. L'oranger de Gênes, à seuilles de plusieurs couleurs, mérite d'être placé dans un jardin, comme une rareté, à cause de la beauté de ses seuilles.

- On peut élever des orangers par le moyen de quel-

· ques jeunes orangers qui nous viennent de Provence ou de Gênes, ou en semant des pepins de bigarade dans une terre préparée: on les greffe ensuite. Une caisse de douze ou quinze pouces leur suffit jusqu'à l'âge de sept ou huit ans; alors on les transplante dans la dernière caisse qui doit avoir vingt ou vingt-quatre pouces de large. Une bonne terre pour les orangers, est un mélange d'un tiers de terreau de brebis, reposé depuis deux ans, d'un tiers de terreau de vieille couche, & d'un tiers de terre graffe de marais. En taillant l'oranger, on cherche à lui donner une belle forme. Lorsque par maladie un oranger jaunit, on lui donne une nouvelle terre, ou bien on taille toutes les racines gâtées, & on ne l'expose au soleil que pendant deux ou trois heures. S'il est attaqué par les gallinsectes qui le sucent, on doit frotter l'arbre avec du vinaigre. Il faut sur-tout défendre les orangers du froid & du vent. Le fumier à contre-tems leur est également pernicieux : on n'en doit jamais mettre de celui de vaches, ni de pourceaux; tous les autres doivent être bien consommés. & mis avec prudence. Quoique ces arbres aiment l'ombre, ils périssent bientôt lorsqu'on leur donne trop d'humidité; le fumier de brebis ou de chevre, trempé dans l'eau dont on arrose les orangers, les rend sains & vigoureux. L'effet que produisent les arrosements fréquents & trop abondants sur ces arbres, est de faire jaunir, & souvent tomber les feuilles; ils languissent un an ou deux sans pousser aucune tige, & à la fin ils meurent entiérement. On doit serrer les orangers depuis le milieu d'Octobre jusqu'au retour de la belle saison. Il y a dans le Journal Economique pour le mois de Juillet, année 1757, un Mémoire sur la culsure des orangers, où l'on démontre qu'on doit préférer de les mettre dans des pots de terre, plutôt que dans des caisses, à l'exemple des Gênois, parce que ces pots s'échauffent plus aisément, se réfroidissent moins vite, & conservent mieux tous les sels de la terre que les caisses.

Les fleurs d'orange, à cause de leur odeur agréable qui est présérée à celle des roses, de l'ambre & du musc, sont sort en usage parmi nous, soit dans les parsums, soit dans les assaisaisonnements. On en tire,

ORA ORC

par la distillation, une eau qui est céphalique, stomachique, hystérique, & une huile essentielle, qui porte le nom de néroly; c'est un excellent parfum. L'Essence de Portugal se fait avec l'écorce d'orange. On fait avec ces fleurs des conserves différentes, soit solides, soit molles; des tablettes qui sont très-agréables au goût, & que l'on sert au dessert, ou que l'on mêle dans les médicaments pour corriger leur goût désagréable, & pour fortifier l'estomac. On sait aussi, avec ces sleurs, un ratafiat délicieux. On confit les écorces de ce fruit. Tout le monde sait combien la pulpe d'orange douce est agréable. On prétend que si l'on mange une orange douce toute entiere avec l'écorce, avant l'accès de la sievre intermittente, & sur-tout de la sievre tierce, elle arrête souvent l'accès, & guérit quelquesois la fievre. Enfin, avec le suc exprimé d'oranges aigres, délayé dans l'eau, & adouci avec le sucre, l'on fait une boisson, que l'on appelle communément orangeau ou orangeade; c'est un bon rafraschissant.

ORANG. OUTANG, nom que l'on donne aux Indes Orientales, à l'homme sauvage, espece de singe, connu aussi sous le nom de barris. Voyez tes mois.

ORBIS, nom que les Voyageurs donnent au poisson wond, & quelquefois à la lune poisson. Voyez ces mois.

ORCA est le cétacée que les Anglois appellent wislepoole, & les Naturalistes épaular. Voyez à la suite du mot BALEINE.

ORCANETTE, anchusa, est une espece de buglose, qui croît dans le Languedoc & dans la Provence aux lieux sablonneux. Sa racine est grosse comme le pouce, rouge en son écorce, blanchâtre en sa partie ligneuse : elle pousse plusieurs tiges, hautes de huit pouces ou environ, se courbant vers la terre. Ses seuilles sont semblables à celles de la buglose sauvage, longues, garnies de poils rudes; ses seurs sont en entonnoir, à pavillon découpé, de couleur violette : il succede à chacune quatre semences grisâtres, qui ressemblent à une tête de vipere.

On fait secher la racine d'orcanette au soleil, & on l'envoie aux Droguistes qui la débitent : on choisit celle qui est nouvellement séchée, un peu flexible, de couleur rouge soncée extérieurement, rendant une belle couleur vermeille quand on en frotte l'ongle. On s'en sert pour donner une teinture rouge à l'onguent rosat, à des pommades, à de la cire, à de l'huile, étant insusée dedans. Des Cuisiniers habiles s'en servent aussi pour imiter la sauce ou beurre d'écrevisses. Il n'y a que son écorce qui colore: l'intérieur n'est point colorant. Cette racine est akingente; prise en décoction, elle arrête le cours de ventre.

On nous apporte quelquesois du Levant une espece d'orcanette, appellée orcanette de Constantinople; c'est une racine presque aussi longue & grosse que le bras, mais d'une sigure particuliere; car elle paroît, dit Lémery, un amas de grandes seuilles, entortillées comme le tabac à l'andouille, de couleurs dissérentes, dont les principales sont un rouge obscur, & un trèsbeau violet; il paroît au haut de cette racine une sorte de moisssure blanche & bleuâtre. Dans le milieu, l'on trouve une petite écorce mince, roulée, d'un beau touge en dehors & blanche en dedans. Quoique cette racine paroisse artisscielle, elle rend une teinture encore plus belle que la nôtre.

Comme la teinture de l'orcanette ne consiste que dans le rouge dont la superficie est couverte, Pomet conseille, avec raison, de présérer celle qui est menue à une plus grosse: on la tire de Marseille & de Nismes.

ORCHIS, orchys. Nom donné à une samille de plantes qui approche beaucoup de celles des gingembres. Voyez ce mot. Leurs racines sont des especes de turber-cules charnues; leurs seuilles sont marquées de nervures longitudinales assez grossieres; leurs sleurs sont en épi on en pannicule, au sommet des tiges; leur fruit est une capsule, a une loge & trois battants: les graines sont en très-grand nombre & sort menues; les racines sont douées d'une grande âcreté, qu'elles perdent par l'exsiccation, ou bien en les échaudant dans l'eau. On range parmi les orchis, les especes du sayrion, de la vanille, & c. Voyez ces mots.

OREILLE D'ANE: voyez Consoude GRANDE.
OREILLE DE COCHON ou CRETE DE COQ.
Les Curieux donnent ces noms à une coquille bivalve du
genre des huîtres. Sa couleur est d'un brun violet; ses

deux valves sont ornées, du côté de l'ouverture, de replis anguleux qui s'emboîtent très-exactement les uns dans les autres.

OREILLE D'HOMME: voyez CABARET.

OREILLE DE JUDA: voyez au moi Champi-Gnon.

OREILLE DE LIEVRE : voyez Perce-Feuille

VIVACE, an mor Perce-Feuille.

OREILLE DE MER ou ORMIER, kaliotis, est un coquillage univalve, fait en bassin ovale, qui se trouve sur les côtes de la Bretagne, & très-communément dans l'Inde.

Il est très-fortement attaché aux rochers à fleur d'eau. & l'on a beaucoup de peine à l'en détacher, ainsi que le lépas. L'ormier a une sorte de ressemblance avec l'oreille d'homme. M. d'Argenville dit que l'animal meurt dès qu'il est detaché du rocher : sa chair est jaunatre, & l'on en mange. Cet Auteur dit aussi qu'il vuide ses excréments par les trous qui sont sur la superficie de sa coquille. A mesure que l'animal grandit, il fait un nouveau trou à sa coquille, & en ferme un autre: on voit de ces coquilles qui ont deux trous; d'autres en ont communément six, sept ou huit. Ces trous sont disposés sur aine ligne courbe, cependant parallele à la longueur de la coquille. Les trous qui ont été bouchés, paroissent toujours sous la forme de mammelons. M. Adanson dit en avoir compté jusqu'à cinquante. Lorsque l'oreille de mer est en marche, son pied déborde beaucoup l'étendue de la coquille, qui est revêtue en son sommet de quelques spires : sa couleur est assez variée; il y en a d'un cendré noir, de vertes, de rougeâtres, avec une trèsbelle nacre en dedans, dont la couleur passe alternativement du blanc au verd, du verd au violet mêlé de pourpre, suivant les différents aspects sous lesquels on la regarde. La surface extérieure de la coquille est coupée par un nombre infini de sillons creusés légérement, & qui - vont, en prenant la courbure d'un demi-cercle, se répandre sur toutes les parties du bord droit de la coquille, où ils se perdent. Les spires qui paroissent en relies en dehors, sont en creux en dedans. Ces coquilles ont communément trois pouces de longueur, deux pouces de largeur, & environ un pouce de profondeur. La levre droite

est

est combée en arc, minee dans les jeunes, épaisse dans les vieilles. La levre gauche, au contraire, est épaisse, repliée comme un large bourrelet au dedans de la coquille, & nacrée comme elle : on trouve aussi de ces coquilles plus allongées, d'autres fois plus courtes qu'ovales. Le nombre des sillons, comme des trous, augmente avec l'âge; on compte quelquesois dans les grandes & vieilles oreilles de mer neuf trous & cent sinquante-quatre sillors; tandis que les jeunes n'ont souvent que trois ou quatre trous & cinquante sillons. Les vieilles d'entre ces coquilles sont presque toujours couvertes d'un limon gras & verdâtre, ou enveloppées d'une croûte pierreuse, qui les défigure. Il faut les en dépouiller pour découvrir leur couleur naturelle, qui est un fond rouge marbré de blanc, la partie nacrée est souvent sursemée d'especes de perles.

M. Adanson dit qu'il y a peu de coquillages, dont l'animal soit aussi varié pour la couleur: tous les rochers de la côte du Sénégal, nourrissent, dit-il, une grande quantité de ce coquillage; les Negres en mangent beau-

coup.

OREILLE D'OURS ou AURICULE, auricula ursi. C'est une des plantes les plus agréables, par la variété de ses especes, la beauté des couleurs, l'odeur suave de ses fleurs, & par la durée de ses bouquets. On contemple, avec plaisir, la richesse du pinceau de la Natute, sur un théâtre garni des especes de ces plantes. Ces fleurs méritent, avec raison, les soins de l'Amateur de la belle nature.

L'oreille d'ours est une plante dont les seuilles sont longues de deux à trois pouces, polies, grasses, tantôt dentelées, tantôt entieres & d'un goût amer; le nom de cette plante lui est venu de la ressemblance de ses seuilles avec l'oreille d'un ours. Du milieu de ses seuilles s'elevent des tiges qui soutiennent en leur sommet des seurs en forme d'un tuyau évasé en entonnoir à pavillon, & découpé en six ou sept parties. Ces seurs varien: en couleur suivant les especes.

Les Amateurs les distinguent en trois classes, l'oreille d'ours pure, la panachee & la bizarre. La pure est celle quin'a qu'une couleur, comme rouge, cramois, violet,

H. N. Tome IV.

pourpre, &c. Les jaunes & les blanches sont des especes dégénérées: on préfere les pures, parce qu'elles sont grandes, plus étoffées, plus veloutées. Les panachées ont leurs partisans, on exige que leurs panaches soient nets, les panaches blancs de lait & d'un jaune doré, sont les plus beaux. Les bizarres ont diverses couleurs opposées comme le blanc au noir dans le même fleuron. Le caractere de la belle oreille d'ours, est d'avoir la fleur ronde, l'œil grand, rond, net, n'anticipant point dans la couleur; que les pistils soient placés à fleur de l'œil. de remplissent & le surpassent : les Curieux exigent encore d'autres qualités qu'il seroit trop long d'expliquer. Les oreilles d'ours estimées les plus belles, sont toutes simples; celles qui sont doubles n'ont point l'œil qui est la principale beauté de cette fleur, & ne se soutiennent pas. Un point essentiel dans la culture des fleurs, est d'approprier la nature du sol à l'espece de fleur : c'est de la Nature qu'il faut apprendre l'exposition, & l'espece de

terre dans laquelle elles peuvent se plaire.

L'oreille d'ours est une plante humide, montagneuse, & qui aime l'ombre : il lui faut une terre qui réponde à son tempérament, & qui conserve toute sa fraîcheur. La terre la plus appropriée à cette plante, est un mélange de terre de taupiniere, de curures de riviere ou de fossés de prés, avec un peu de terreau de fumier de cheval ou de vache. Il est essentiel, lorsqu'on emporte une plante, de ménager l'écoulement des eaux superflues ; c'est pousquoi il faut mettre, au fond du pot, une écaille d'huître sur le trou. La terre des oreilles d'ours ne demande à être renouvellée que tous les trois ans; plus souvent, con courroit risque d'avoir de médiocres sleurs, tant la nature des alimens influe sur la structure organique. On peut faire cette opération au commencement de Mars, ainsi que celle de les œilletonner. On sépare, dans la longueur de toute la racine, les œilletons avec le doigt ou avec un couteau de buis ; la plante principale en porte des fleurs plus belles & plus forces : on éleve ces ceilletons séparés. Le Fleuriste attentif enduit la blessure avec la térébenthine de Venise, qui empêche l'eau de pénétrer & de pourrir la racine. On laisse fleurir ces plantes dans un endroit où il y a très peu ou point de

soleil, parce qu'il en brûleroit les nuances. Le goût du Fleuriste se fait remarquer dans l'art de disposer les fleurs sur son théâtre, afin de les saire contraster, & d'en relever les beautés par leur opposition. C'est dans le tems de la floraison, que l'Amateur apperçoit que les panzchées ou anciennes bizarres dégénerent, ce qui se reconnoît quand elles deviennent entiérement de la couleur dont elles panachoient. La beauté altérée ne reviendra plus. Les pots doivent être conservés à l'ombre, même lorsque la fleur est passée: le Fleuriste ne doit jamais épargner les plus petits soins. La meilleure maniere de les conserver, est de les mettre dans une serre (froide ou non), parce que ces plantes ne craignent pas la gelée. Il faut dépotter tout œilleton, dont les feuilles se recoquillent, afin de le garantir de la pourriture, dont c'est une marque infaillible: on y remédie en coupant le navet jusqu'au vif. Lorsqu'on veut avoit de belles fleurs, it faut semer, & se sier à la nature, qui est inépuisable dans ses couleurs, sur-tout sur les oreilles d'ours, dont les especes ne se reproduisent jamais sans variétés. It fant faire choix, pour semence, de la graine des plus belles fleurs, des plus grandes, des plus veloutées & des plus soncées en couleur, avoir soin que la graine ait toutes les qualités requises de maturité. Il faut semer en Décembre, dans des terrines, sur une terre préparée, ainsi que nous l'avons dis, & recouvrir la graine avec une terre séche tamisée, environ de l'épaisseur d'un liard : il est essentiel de ne les arroser qu'avec un arrosoir trèsfin. Dès le mois d'Avril la graine commence à lever, lorsque le plant a fix feuilles, on le repique; & au bout de deux ans l'Amateur choisit dans le nombre de celles que la nature a pris plaisir à embellir. Il est, dans la culture de ces sleurs & des autres que l'on cukive par prédilection, mille petits soins qui sont le plaisir de l'Amateur. C'est vraiment dans la culture des fleurs & des fruits; que l'on admire l'empire que l'Auteur de la Nature a acu cordé à l'homme sur ces individus. Avec quel délice ne voit-il pas paroître par ses soins de nouvelles beautés ins connues ju squ'alors. Par combien de titres l'oreille d'ours mérite-t-elle d'être chérie! elle le dispute à la tulipe, par son brillant, par son étoffe véloutée; elle a de plus une

odeur suave, un air sin. Sans vouloir relever ses attraits par la comparaison avec les autres sleurs cultivées par les Cur eux, deux mots sont son éloge: elle sleurit deux sois par an, & son seuillage est toujours verd. L'oreille d'ours est la sanicle des Aipes: ses seuilles sont vulnérai-

res & bonnes pour les coupures.

L'oreille d'ours de Mycone, dont on se sert plus communément en Médecine, est une sorte de petit bouillon blanc, qui croît naturellement sur les Pyrenées & en-Catalogne, sur le Mont-Ferrat, & autres lieux ombrageux. Ses Racines sont aussi déliées que des cheveux; ses feuilles sont éparses & courbées sur terre, ayant à peuprès la figure de celles de la bourrache, un peu découpées, & chargées de poils. Il s'éleve d'entre ces feuiles, deux ou trois petites tiges, hautes de huit pouces, rondes, folides, pleines de suc, rougeâtres, & d'un goût astringent. Les fleurs sont bleues à une seule feuille disposée en rose. A cette fleur-passée succede un petit fruit ovale, qui se divise en deux loges, remplies de semences menues anguleuses. Cette plante prise en décoction, est estimée propre pour la gravelle : on en fait distiller une eau, dont les Espagnols se servent pour la toux; & par cette raison, ils ont donné, à cette plante, le nom deyerva tuffera.

OREILLE DE RAT: voyez Piloselle.

OREILLE DE SOURIS: myosoiis incana repens, est un gente de plante, qui, selon Lemery, disfere de la morgeline par la figure de son fruit. M. de Tournesort en a cité de plusieurs especes. L'oreille de souris la plususitée, croît aux lieux montagneux, notamment sur les Alpes; sa racine est sibrée; ses tiges, qui sont couchées à terre, sont velues & garnies de petites seuilles lanugineuses, faites comme des oreilles de souris : sa fleur est à phisieurs feuilles, disposées en rose; il lui succede nne capsule qui a la figure de la come d'un bœuf, & qui renforme plusieurs somences menues, arrondies: certe plame est adringente, rafrajshissante; & sa racine est estimée propre pour les sistules lachrymales. Il y a une espece d'oreille de souris à seuilles & à sleurs blanches, avec laquelle on peut saire dans les jardins des tapis soyeux argentins, de la plus grande beauté.

OREILLERE, voyez Perce-oreille.

OREILLETTE: voyez CABARET.

ORFRAYE. voyezau mot Fresaye.

ORGE, hordeum. Les Botanistes sont mention d'un nombre assez considérable d'especes, ou de variétés d'orges; mais nous ne parlons ici que de celles que l'on cultive communément.

L'orge, comme toutes les autres plantes dont la tige est en tuyau, a beaucoup de racines sibreuses: sa tige a deux à trois pieds de hauteur, & est garnie de cinq à six nœuds, à chacun desquels naissent des seuilles assez semblables à celles du chiendent, & verdâtres: ses épis sont composés de paquets de sleurs, garnies en leur base de silets barbus, & auxquelles succedent des graines longues, pâles ou jamaîtres, farineuses, pointues & renflées en leur milieu: un même grain pousse plusieurs tuyaux; chaque tuyau qui est penché vers la terre, porte en son épì quelquesois vingt grains sur chaque côté.

Il y a une espece d'orge, qu'on peut appeller orge d'hyver, parce qu'elle se seme en même-tems que le froment; on la nomme en françois orge quarré, parce que les grains qui sont rangés sur quatre lignes paralleles, donnent une sorme-quarrée à l'épi; on la nomme aussi escourgeon. Les grains en sont sort gros. Les Brasseurs sont usage de ce grain, soit seul, soit mélangé avec du froment pour saire

la bierre.

On peut avec l'escourgeon saire des prés artificiels; on le coupe en verd, on le donne aux chevaux & aux ânesses dont on tire le lait pour les maladies : on pourroit en faire une seconde coupe, mais pour l'ordinaire on la boure la terre, & on y seme des haricots ou des pois. Il est bon d'avertir ici, avec M. Duhamel, que l'herbe de froment donné en trop grande quantité aux bestiaux les rend malades. L'orge quarré est excellent pour nour-sir la volaille; ce grain est d'un grand secours pour les pauvres dans les années de diserte, quoiqu'il fournisse une nourriture asses grossière: il a l'avantage de munit de bonne heure.

Il y a d'autres especes d'orge, qui sont du nombre de ces grains qu'on appelle mars, parce qu'on ne les seme que dans le mois de Mars; on les appelle orge avancé;

il y a aussi une de ces especes d'orges qui est quarrée. L'orge le plus commun, dont les épis sont plats, est celui qui se cultive, en plus grande quantité, dans pluseurs Provinces; il graine beaucoup. Il y a encore une autre espece, que les Paysans nomment ris, parce que les grains en sont blancs, & qu'ils rendent peu de son. Les épis d'orge sont remarquables par leur longue barbe.

Toutes les especes d'orge produisent quantité de grains, quand on les seme dans un bon fonds bien cultivé & bien fumé: elles se plaisent mieux dans les terres douces que dans les argilleuses. Il y a des Provinces où cette récolte est si importante, qu'on y cultive les orges avec presque autant de soin que les froments. On a mandé de Berlin qu'un grain d'orge, mis au printems de l'année 1763 dans une terre de jardin bien sumée, poussa d'abord une touffe d'herbe composée de plusieurs tiges que le Cultivateur (M. Kretzchmer) sépara du jet principal pour les transporter dans les environs : chacune de ces tiges ainsitransplantées forma, comme la premiere, une nouvelle touffe; elles furent marcotées de même, & les pieds qu'on en tira formerent à leur tour de nouvelles marcotes au moyen de la transplantation; de sorte que toutes ces marcotes s'étant multipliées successivement pendant. l'espace de seize à dix huit mois, un seul grain d'orge se trouve avoir produit au delà de quinze mille épis.

L'orge, mélé avec le froment, fait de très-bon pain; mais seul, il en sait un qui n'est pas si estimé; cependant les pauves s'en nonrissent dans certains pays: il me convient qu'à ceux qui s'exercent à de rudes travaux, parcequ'il est dissicile à digérer. L'orge n'a pas les mêmes vertus que le froment, qui échausse; mais de quelque maniere qu'on prépare l'orge, il rastraschit. On dépouille l'orge de sa peau, & on en sait ce qu'on appelle l'orge mondé ou orge grué, de même qu'on prépare l'avoine pour en saire du gruau: ces nourritures sont excellentes pour les personnes insirmes, & qui ont quelque maladie qui attaque la poitrine. Les ptisannes d'orge mondé sont très-bonnes pour appaiser l'ardeur des sievres bilieuses.

L'orge est fort recherché pour saire de la bierre, cette liqueur, nommée autresois cervoise, tient le milieu entre le vin & l'eaux Les Peuples du Nord en font un grandulage; l'orge leur est aussi nécessaire pour faire de la baisson, que le froment pour faire du pain : ils sont dans l'habitude de n'employer, dans la composition de leur bierre, que du malt; c'est à-dire, du grain germé par une-sorte de sermentation saite à l'air libre, immédiatement après avoir été macéré pendant deux jours dans une cuve : le grain commençant à germer, on le torresse légérement, ensuite on l'écrase à la meule, puis on l'ar-

rose d'eau chaude, on agite le tout, &c: on ajoute du houblon & du levain, ou de la lie de bierre, & l'on pro-

cede à une bonne fermentation.

En quelques pays on nomme l'orge, pain de disenei. Du tems de Pline, les Gladiateurs Athéniens qui avoient coutume de se nourrir d'orge, étoient surnommés hordearii. Le maza ou masse huile des Anciens, étoit composé de farine d'orge roti, mêlée & pêtrie avec quelque liqueur, comme de l'eau, de l'huile, du lait, du vincuit, du miel, &c. On faisoit austi une bouillie d'orge, appellée polenta. L'orgeat, dont on fait tant d'usage pour délaltérer agréablement, doit avoir pour base une décoction d'orge: l'orgeat est la crême d'orge des Anciens. On prépare en Allemagne & en Flandres, un orge réduit en des grains ronds très-blancs, de la groffeur d'un grain de millet; c'est ce qu'on appelle orge perlé, parce qu'il ressemble grossierement à des perles; on le fait avec l'orge mondé, que l'on met sous une meule suspendue; le grain étant brisé en partie, on passe au crible ce qui à échappé à la meule. Les Allemands en sont beaucoup plus d'usage que nous : ils en mangent en bouillie, au lait, & quelquefois avec du bouillon de viande.

ORGE PETIT ou PETIT ORGE: voyez CEVA-

DILLE.

ORGUE DE MER, ou TUYAUX D'ORGUE, subularia marina purpurea, espece de coquillage rouge (nous en avons de blancs) du genre des vermisseaux de mer. L'arrangement de ces tubes testacées est admirable; chaque ver a son tuyau, & ce tuyau est adhérent à celuide son voisin, par le moyen d'une glu qui seur est commune, & qui sert à les groupper & à joindre seurs différens étages: voyez VERMISSEAUX DE MER.

336 ORH ORI

ORHCETTA, nom donné, sur la Côte de Gênes, à une espece de squille à tête large, de la grandeur d'une langouste. On en prend peu du côté de Marseille, mais beaucoup sur les Côtes de Barbarie.

ORIGAN, origanum, plante dont les Botanisses distinguent phusieurs especes: nous en citerons deux qui sont en usage, & qui se trouvent dans notre pays; sa

voir, l'origan commun, & le petit origan.

EQ. L'ORIGAN COMMUN DU GRAND ORIGAN, OU la Marjolaine D'Angleterre sauvage & batar-DE, origanum vulgare sponianeum, est une plante qui croît non seulement dans les pays chauds, mais aussi dans les pays froids, comme en Allemagne, en Angleterre & en France: on la trouve fréquemment aux lieux secs & exposés au soleil, dans les broussailles, le long des haies, & principalement sur les collines & les montagnes; ses racines sont ligneuses, filamenteuses, traçant obliquement en terre : elles jettent plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds ou environ, dures, quarrées, velues : ses feuilles naissent des nœuds des tiges, opposées, (les plus grandes ressemblent à celles du calament vulgaire, & les plus petites à celles de la marjolaine), velues, odorantes, d'un goût âcre & aromatique : ses sleurs paroissent en été, elles sont comme en parasol aux sommités des tiges, dans des épis grêles & écailleux, qui forment de gros bouquets : chaque fleur est en gueule & d'un rouge blanchâtre; il leur succede des semences très-menues & arrondies. Cet origan, varie beaucoup par les seuilles & par ses sleurs. Tragus observe que ces sleurs sont de trois sortes, l'une ponceau, l'autre rouge blanchâtre, & la derniere toute blanche. L'origan commun, qui le trouve en Espagne, est présérable au nôtre.

2°. Le Petit Origan, ou la Petite Marjolat-Ne sauvage, origanum minus. Cette plante est assez rare, excepté dans la Forêt d'Orléans, où elle est abondante: sa racine est ligneuse, roussatre & sibreuse: sa tige est petite, ronde, haute de six à sept pouces, rameuse: elle ressemble, d'ailleurs à l'espece précédente, même

pour les vertus.

L'origen est diurétique, hystérique, stomacal, & bon pour la tête: on en prend en infusion théisorme dans l'asthme Insthme & dans la toue violente: elle est utile dans les indigestions, les rapports aigres & les vents, même pour augmenter le lait aux nourrices en facilitant la digestion, & faisant saire un chyle plus abondant. Son huile essentielle est excellente contre la douleur des dents causée par la carie; on tampone le trou de la dent avec un peu de coton trempé dans cette huile, & la douleur cesse bientôt. On emploie extérieurement cette plante dans les lave-pieds & dans les demi-bains qu'on prépare contre les vapeurs & les pâles couleurs, contre la paralysie & les rhumastismes, notamment pour celui du col, appellé sorticolis.

ORIGNAC, espece d'élan de l'Amérique: voyez

ORME, almus, est un grand & gros arbre de sutaie; connu aussi sous les noms d'ormeau, ormille, & arbre au pauvre homme. On distingue plusieurs especes d'ormes qui différent par les feuilles & par la nature de leur bois; mais il y en a beaucoup qui ne sont que des variétés, ainsi qu'on l'éprouve par la culture de la graine d'orme, d'où il naît des arbres dont quelques-uns ont des feuilles aussi perites que l'ongle, & d'autres plus larges que la main; les uns ont des feuilles rudes, d'autres molles. On. dit vulgairement que l'orme à larges feuilles est femelle. & que celui à petites feuilles est mâle, mais c'est improprement. Voici la description de l'orme ordinaire : sa racine est grosse, dure, & trace au loin d'un côté & d'autre dans la terre: son tronc est fort rameux, assez droit. couvert d'une écorce crevassée, rude, de couleur-cendrée, rougeâtre en dehors, blanchâtre & souple en dedans: son bois est robuste, dur, jaunâtre, tirant un peu sur le rouge : ses seuilles sont assez larges, ridées, veineuses, oblongues, dentelées en leurs bords, pointues, verdâtres & nerveuses: sa seur, qui naît avant les seuilles au sommet des rameaux, est un entonnoir à pavillon découpé : à cette fleur succede un fruit membraneux qui contient une semence blanche, douce au goût; les Latins appellent cette graine samera.

L'orme croît dans les champs & dans les plaines, en terre grasse & humide, proche des rivieres: il seurit en Mars & Avril. C'est un arbre assez long à venir; la voie

H. N. Tome IV.

la plus courte est de l'élever de rejettons qui sortent de ses racines, en pépinieres. Le tems le plus savorable de le planter, est au mois de Février: on peut gresser en écusson à œil dormant les especes qu'on aime davantage sur celles dont on sait moins de cas. Ces arbres sont trèspropres pour saire des bosquets, des allées & de grandes avenues, qu'on appelle ormaies ou ormoies. Nos Anciens avoient ordinairement une ormaie derriere leur maison pour leur servir d'abri, de vue, de promenade, & pour leur sournir le bois de chaussage & de charronnage dont ils avoient besoin. L'orme à petites seuilles convient le mieux pour pallissades. En Italie, où l'on n'a que des vignes hautes, on plante des ormes pour les accoler & les soutenir: c'est ce que les Latins ont nommé ulmus marita, comme qui diroit orme marié avec la

vigne.

Il y a peu d'arbres qui souffrent si facilement la transplantation, que l'orme : on le peut transplanter avec succès, même au bout de vingt ans. On prétend que l'orme reprend de sa nature si aisément, que des personnes ayant semé des copeaux d'orme dans une piece de terre labourée, il en a poussé une grande quantité de ces arbres. Bradeley qui ne nie pas la possibilité du fait, dit dans ses observations physiques sur le jardinage, qu'il y a certainement des cas où des bourgeons, des feuilles, & même des racines fibreuses de plante, végétent & produisent des arbres. On a fait prendre racine à des feuilles d'orangers, qui ont poussé des branches, des seuilles, des sleurs & du fruit, en les enfonçant à moitié en terre : on a fait la même chose avec des feuilles de laurier-thym. Revenons aux plants d'orme: on les place à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre dans des trous fort larges & peu profonds. Lorsque l'orme a douze ou quinze ans, on peut en couper les branchages tous les cinq ans pour en faire des fagots; à trente ans ils produisent le double & au de là à proportion de leur crue, & si on en a beaucoup, on les ébranche par coupe réglée: depuis quarante ans jusqu'à loixante, ils sont dans leur force. On fait ordinairement avec le bois d'orme des moyeux, des essieux, des jantes, des sleches, des canaux, des pompes, des moulins, les parties des vaisseaux qui sont toujours dans l'eau, &c. On débite

ces pieces en grume.

L'on a observé que l'orme à seuilles très-larges, & qui ne pousse point de rejets sur le tronc, ni sur les gros-ses branches, a le bois tendre & presque aussi doux que le noyer: l'autre espece d'orme aussi à larges seuilles, mais qui pousse beaucoup de branches, est tout rempli de nœuds: c'est le plus recherché pour saire des moyeux de roue.

Rai dit avoir vu en Angleterre plusieurs ormes de trois pieds de diamétre sur une longueur de plus de quarante pieds. Cet Auteur rapporte encore qu'un orme à seuilles lisses, de dix-sept pieds de diamétre au tronc, sur cent vingt pieds de diamétre à sa tête ou pomme, ayant été débité, sa tête seule produisit quarante-huit chariots de bois à brûler, & que son tronc, outre seize billots, sournit huit mille six cents soixante pieds de planches: toute sa masse sut évaluée à quatre-vingt-dix-sept tonnes. On a vu dans le même pays un orme creux àpeu-près de même taille, qui servit long-tems d'habitation à une pauvre semme qui s'y retira pour faire ses couches. On a des exemples d'autres especes d'arbres infiniment plus monstrueux. Voyez le baobab au mot PAIN DE SINGE.

L'écorce de l'orme & ses seuilles sont remplies d'un suc mucilagineux & gluant, qui est propre à la réunion des plaies. L'on emploie la décoction de ses racines contre toutes sortes de pertes de sang : on trouve quelquefois sur les seuilles de l'orme, certaines vessies qui s'enstent julqu'à la grosseur du poing, semblables en sigure aux truffes; elles contiennent une liqueur dans laquelle on voit nager des pucerons verdâtres. Ces vessies ont été formées, dit Lemery, par des moucherons qui ont piqué les feuilles de l'orme au printems, & qui ont donné lieu au suc de la feuille de s'étendre; les pucerons qui font sortir de leurs œufs des moucherons, sont comme autant de masques qui couvrent de nouveaux moucherons; ces vesties sont nuisibles à l'arbre, mais le baume qu'elles renferment est très-bon pour les plaies nouvellement faites, & pour les chûtes : on passe ce baume naturel par un linge pour en séparer les pucerons,

340 ORM ORN

Les Paysans d'Italie & de Provence y font infuser les sommités de millepertuis: la liqueur devient rouge & se conserve plusieurs années; la plus vieille est la meilleure.

ORMIER ou HALIOTITE. Voyez OREILLE DE MER.

ORMIN: horminum verum: est une plante que l'on cultive dans les jardins: elle a quelque rapport avec la sauge, & plusieurs la confondent avec l'orvale. Voyez ce mot.

L'ormin a une racine ligneuse & fibreuse: ses tiges sont hautes d'environ un pied, rougeatres, quarrées, velues & rameuses; ses seuilles sont opposées & lanugineuses, peu-odorantes & d'un goût légérement amer: les sommités des branches sont garnies d'un amas de seuilles purpurines tirant sur le violet: ses sleurs, qui sortent de l'aisselle des seuilles, sont en gueule, verticillés, de couleur purpurine & blanche; il leur succède des capsules qui contiennent des semences arrondies: toute la plante est détersive, résolutive & stomachique. On distingue aussi l'ormin sauvage, horminum sylvestre la la solution verticillatum. Ses propriétés sont les mêmes.

ORNE: nom donné à une espece de frêne qui croit dans les forêts & sur les montagnes, & dont l'écorce est

lisse & roussatre. Voyez le mot Frêne.

4

ORNITHOGALE ou CHURLE, ornitogalum valgare: est une plante qui croît dans les haies & dans les bleds. Sa racine, qui est une bulbe en grappe, blanche & sibreuse, est empreinte d'un suc visqueux tirant sur l'amer; on la mange en guise d'oignon dans ser lieux où elle se trouve: ses seuilles ressemblent un peu à celles du gramen, elles sont creuses & marquées d'une ligne blanche dans leur longueur. La tige est haute d'un demipied, & porte en sommet plusieurs pédicules en maniere d'ombelle, qui soutiennent des sleurs disposées en rose, verdâtres en dehors, blanches en dedans; il leur succéde des fruits arrondis, relevés de trois coins, & divisé intérieurement en trois loges qui renserment des semences noirâtres. En Médecine on se sert de la racine d'ornithogale pour exciter les crachats & les urines.

ORNITHOLITES, nom que l'on donne à des parties

d'oiseaux pétrifiées: telles que les becs, les ongles, les os, les œufs, les nids, &c. celles que nous avons toujours vues sous ce nom ne sont que des empreintes ou

des incrustations.

ORNITHOPODE ou PIED D'OISEAU, ornithopodium, est une plante qui croît dans les champs, tant avant qu'après la moisson, sur les collines, dans les prés arides & exposés au soleil, le long des chemins dans les sables. Sa racine est petite, blanche, simple, sibreuse, & un peu tuberculaire; elle pousse plusieurs petites tiges grêles, rameuses, presque couchées à terre & velues; ses seuilles sont opposées: ses sleurs sont petites, légumineuses & jaunâtres: il leur succede des gousses courbées en faucilles, & restéchies en haut, composées chacune de cinq, six, ou sept pieces attachées bout à bout, & terminées par un ongle pointu. Ces siliques naissent deux ou trois ensemble, disposés comme les grisses d'un oiseau: on trouve dans chacune de leurs pieces une semence arrondie comme celle du navet.

Cette plante seurit en Juin: prise en décoction, elle est apéritive & excellente pour chasser les graviers des seins: pilée & appliquée en cataphlasme, elle convient

pour les hernies.

OROBANCHE, orobanche. Plante dont on distingue

deux especes principales:

10. La Grande Orobanche, orobanche major ca-Tyophyllum olens: elle croît toujours au voisinage de quelque autre plante dans les champs, entre les légumes, entre le lin, le chanvre, le fœnugrec, & dans les bleds, proche le genêt. Ses racines sont bulbeuses, grosses comme le pouce, arrondies, formées en cône, écailleuses & noires en dehors, blanchâtres ou jaunâtres en dedans, tendres, empreintes d'un suc visqueux & amer: en se séchant elles deviennent dures comme de la corne : elles poussent une tige haute d'environ un pied & demi, droite, arrondie, d'un rouge jaunâtre, velue, fistuleuse & fragile: elle ne porte que des seuilles avortées & spongieuses, lesquelles se corrompent en peu de tems: ses fleurs sont velues, purpurines ou jaunâtres, odorantes; chacune d'elles est, selon M. Tournesort, un suyau évasé & taillé en masque d'une maniere grotes-Ffz

que: à cette fleur succede un fruit oblong qui s'ouvre en deux coques remplies de semences très-menues & blan-châtres. C. Bauhin dit que quand cette fleur naît contre le genêt commun, elle est verdâtre; mais si elle naît contre le genêt d'Espagne, elle est jaunâtre & plus grande. On mange l'orobanche comme les asperges.

2°. La Petite Orobanche, orobanche ramosa minor. Sa racine est tubéreuse, grosse comme une aveline & sibreuse: ses tiges sont hautes d'environ demi-pied, plus menues & plus dures que celles de l'orobanche vulgaire. Ses sleurs sont disposées en épis. Elle ressemble d'ailleurs à l'espece précédente; elle naît ordinairement entre le

chanvre & les bleds.

L'orobanche féchée & pulvérisée est propre pour la colique venteuse; la dose en est depuis un scrupule jusqu'à un gros : on prétend que cette plante met le taureau en rut quand il en a mangé : c'est pourquoi on la nomme aussi kerbe de taureau.

OROBE ou ERS ou POIS DE PIGEON, orobus, seu ervum verum, est une plante dont on distingue plusieurs

especes.

vulgaris Herbariorum. Cette plante se seme dans les champs en plusieurs Provinces de France pour la noutriture des bestiaux: elle croît aussi, naturellement, parmi les bleds en Espagne & en Italie. Sa racine est menue & blanchâtre; ses tiges sont hautes d'un pied, anguleuses, très-rameuses; ses seuilles sont semblables à celles de la lentille, & rangées par paires le long d'une côte; ses fleurs sont ségumineuses, petites, purpurines, quelques blanches: elles sont succédées par des gousses longues d'un pouce, menues, pendantes, ondées, blanchâtres étant mûres, & contenant des semences semblables à de petits pois, d'un rouge brun, & d'un goût de légumes qui n'est ni amer ni désagréable.

Cette plante fleurit à la fin du printems, & sa semence est mûre en Juillet. C'est une nourriture très-agréable aux pigeons, & qui les sait beaucoup multiplier: l'orobe se

plait en terre maigre & sablonneuse.

20. La PETITE ESPECE D'OROBE, ervum semine minore. On l'appelle communément orobe de Candié elle né différe de la précédente que par sa petitesse: on la cultive entre les choux.

3°. L'OROBE DES BOIS, orobus sylvaticus: ses sleurs sont purpurines bleuâtres, ses semences sont ovales, plus menues que celles de la vesce, une peu ameres: cette plante croît dans les champs & dans les forêts aux lieux incultes.

La semence d'orobe est la seule partie de cette plante qu'on emploie en Médecine; elle est résolutive, apéritive, & augmente le lait aux nourrices. Les anciens Médecins la réduisoient en poudre, & la donnoient incorporée avec le miel dans l'assime humide pour faciliter l'expectoration. On en a fait du pain dans des années de disette; mais il étoit de mauvais goût, & sournissoit peu de nourriture: aujourd'hui cette semence est une des quatre farines résolutives qu'on emploie si communément en Chirurgie.

OROBITES. Voyez au mot Oolithes.

ORONGE: nom que l'on donne en Guienne à la bonne & délicate espece de champignon. On peut dire aussi que c'est le plus beau des champignons. Il sort de terre enveloppé d'une membrane très blanche qui, en se sendant, laisse voir la petite oronge sous la sorme & la couleur d'une orange du Portugal, laquelle s'épanouit ensuite en un parasol d'un jaune doré en dessus & d'un beau blanc par dessous. Voyez Champignon.

ORPHIE: poisson très-commun sur les côtes de Normandie: on l'appelle éguillette en Brétagne. Il est long comme une anguille, mais plus gros, plus charnu & plus quarré; sa peau est d'une couleur argentée bleuâtre: sa chair est blanche, ferme, un peu seche, & a un assez bon goût. Il est également bon à toutes sauces. L'orphie n'a qu'une seule vertebre qui devient verte par la cuisson, & se détache aisément de la chair: il a sur le nez un avant bec, qui est pour l'ordinaire d'une cinquieme partie de la longueur du reste du corps.

Voici la maniere de faire la pêche de ce poisson, qui dure depuis le mois de Mars, jusqu'en Juin, plus ou moins, suivant la situation & l'exposition des côtes que ce poisson vient ranger, comme tous ceux de son genre qui nagent en troupes & par bandes. Les Pêcheurs se

Ff.4

mettent la nuit quatre dans leurs bateaux; l'un est placé en avant avec un brandon de paille enflammée, dont l'éclat attire les orphies, & les trois autres ont des fouanes ou dards en forme de rateaux, avec une douille de fer où le manche est reçu; ces instruments ont au moins vingt tiges ou branches barbelées, de six pouces de haut & fort pressés; la tête du rateau n'a au plus que treize ou quatorze pouces de long, avec un manche de la longueur de huit, dix ou douze. Dès que les Pêcheurs voient les orphies ou éguillettes attroupées, ils lancent leurs dards & en prennent souvent plusieurs d'un seul coup. Comme le bateau dérive doucement, la manœuvre de la pêche n'effarouche point les orphies. Les Pêcheurs qui sont les plus heureux ou les plus adroits en peuvent prendre jusqu'à douze ou quinze cents dans une seule nuit; mais il faut qu'elle soit fort obseure, & que le tems soit calme, ainsi que pour toutes les autres pêches qui se font au seu dans l'obscurité de la nuit. Diczionvaire des animaux. T. III.

Tout le produit de cette pêche ne sert pas à la nourriture des hommes: la plus grande partie s'emploie principalement à saite des appas pour garnir les hameçons

des lignes.

On donne aussi le nom d'orphie à un poisson qui se trouve aux Antilles, & qui ressemble beaucoup à l'aiguille de mer. Voyez ce mat. Il se jette quelquesois en l'air & fait des sauts de trente pas de long: on prétend que si dans ce tems il rencontroit quelqu'un dans son chemin, il le perceroit de part en part; sa chair est d'un assez bon goût, quand il n'a pas mangé du fruit de mancelinier, voyez ce mot: ce qu'on reconnoît en lui voyant les dents blanches; si elles sont autrement, il est sort dangereux d'en manger. L'orphie du Cap de Bonne-Espérance ressemble presque entiérement à l'orphie de nos côtes.

ORPIMENT ou ORPINMINÉRAL ou ARSENIC JAUNE, auri pigmentum, est une substance minérale d'un jaune verdâtre ou rougeâtre ou citrin, arsenicale, friable, cependant compacte, remplie de paillettes talqueuses & dorées, & de veines spatheuses, brillantes dans l'endroit de la fracture, donnant sur le seu une

légere flamme d'un bleu blanchâtre, accompagnée d'une fumée fort épaille, & d'une odeur fussoquante de sousre & d'ail.

On trouve l'orpiment natisen morceaux de dissérentes grosseurs, disposés par lits dans la Lusace, dans le territoire de Neuhsol, de Servie & du Piémont, particulièrement dans la Turquie d'Asie, dans la Mysie. Tout l'orpiment du commerce nous vient, par l'entremise de l'Angleterre, de Hollande, d'Allemagne, de Suede & d'Italie, & notamment du Piémont, où on l'appelle or de Piémont.

L'on trouve dans les boutiques une espece d'arsenic jaune factice qui se fait en quelques lieux de l'Allemagne avec une pyrite arsénicale, qui contient plus ou moins de soufre, selon que la couleur en est plus ou moins vive : on l'appelle ou orpin pur, ou réalgar. Voyez REALGAR.

On emploie l'orpiment à divers usages, par la fusion & par la folution, dans la peinture & dans la verrerie: mis en poudre, il prend le nom d'orpin. Des Marchands de bois de couleur s'en servent pour jaunir les bois blancs dont on fait des peignes, &c. afin de les faire passer pour du buis. Cette sophistication est dangereuse & criminelle, en ce que des personnes tiennent tous les jours leur peigne à la bouche. On devroit même le défendre en peinture: car non-seulement il altere les couleurs avec lesquelles on le mêle, & celles qui sont dans son voisinage, mais il en exhale souvent des odeurs pernicieuses. qui portent fortement à la tête, & influent certainement sur la santé. Les Maréchaux en sont entrer austi dans leurs onguents escarrotiques. On fait avec l'orpiment & la chaux, une liqueur dépilatoire qui est d'usage chez quantité de Barbiers en Allemagne. Les Orientaux s'en servent dans la composition de leur rusma artificiell Voyez Rusma. L'orpiment & la chaux donnent une encre de sympathie & une liqueurà éprouver le vin. Voyez le Dia de Chymie & notre Minéralogie. On a banni l'orpiment de la Médecine comme un poison funeste.

ORPIN, anacampseros, vulgà fabacrassa. Cette plante également connue sous les noms de reprise, de joubarbe des vignes, de grasseue & de feve épaisse, ressemble à la joubarbe par sa sleur, son fruit & ses seuilles, qui sont épaisses & succulentes: on l'en distingue cependant, par-ce qu'aussi-tôt qu'elle pousse, elle monte en tige, au lieu que les seuilles de la joubarbe se ramassent en des globules, qui ressemblent à des yeux de bœus. La racine de l'orpin est sormée de tubercules charnus & blancs. Ses tiges sont droites, rondes, solides, comme rameuses, hautes de deux pieds: ses sleurs sont rougeâtres.

L'orpin croît dans les lieux ombrageux & humides, sur-tout le long des haies. Ou sait usage de ses racines & de ses seuilles; elles sont vulnéraires, consolidantes; leur suc exprimé, appliqué extérieurement dans les plaies récentes, arrête le sang, déterge les ulceres, les fait ci-catriser, excite la suppuration des tumeurs, & adoucit

les douleurs des hémorrhoïdes.

Il y a une autre espece d'orpin, qu'on appelle Orpin ROSE, rhodica radin, parce que le goût & l'odeur de la rose se trouvent en sa racine, qui est grosse, tubéreuse, négale, blanche, charnue, succulente: on en fait usage pour guérir les maux de tête, & les taches qui viennent de coups de soleil. On nous envoie la racine séche des Alpes: elle pousse plusieurs tiges hautes d'environ un pied, chargées de beaucoup de seuilles, charnues, den elées & vertes. Les sleurs sont des bouquets en ombelles, disposées en rose, jaunâtres ou purpurines: il leur succède des fruits ramassés en manière de tête, & remplies de semences oblongues & pâles: cette plante croît aux lieux ombrageux.

L'orpin doit être cultivé en terre grasse & à l'ombre:

il se multiplie de semence & de plant enraciné.

ORSEILLE ou ORSEIL. Dans le commerce on donne ce nom à une pâte molle, d'un rouge violet, par-semée de taches, comme marbrée. On en distingue deux especes: l'une qui est commune, moins belle & moins bonne, vient ordinairement d'Auvergne, où elle est appellée perelle, & se tire d'un lichen, espece de mousse qui croît sur les rochers. Voyez PERELLE: on la prépare avec la chaux & l'urine; nous l'appellons à Paris orseille d'Auvergne, ou orseille de terre. La seconde espece, qui est supérieure en tout à la précédente, est appellée orseille d'herbe, ou des Canaries, ou du Cap Verd; on la prépare

à Amsterdam, à Londres & même à Paris. Cette orseille d'herbe, qui est le lichen græcus polypoïdes tinctorius saxatilis; Cor. 40, ou le fucus verrucosus, J. Banh. & Inst. rei herbar. croît abondamment dans les Isles Canaries, sur les rochers qui sont les plus exposés à la mer. Les Isles de la Gomere & de Fer produisent les plus excellentes : elle est brunâtre, tachetée de blanc, bien nourrie, ainsi que le porte le Mémoire de M. Porlier Consul, datée de Sainte. Croix de Tenerisse; 29 Janvier 1731: il dit que dans une année ordinaire l'on récolte cinq cents quintaux d'orseille à Tenerisse, quatre cents aux Canaries, trois cents à Fuerta Ventura, trois cents à l'Ansarotta, autant à la Gomere, & huit cents à l'Isle de Fer, ce qui produit deux mille six cents quintaux d'orseille Afriquaine. Il en vient aussi de l'Isse de Candie & d'Amorgos, qu'on nomme alga tinctoria. M. de Tournefort, d'après J. Bauhin la met dans le genre des fieus.

Les orseilles de Tenerisse, de Canaries & de Palêne, sont affermées, pour le Roi d'Espagne, à des particuliers qui les sont recueillir. En 1730 on donna quinze cents piastres pour cette serme, sans compter quinze à vingt réaux du quintal à ceux qui la recolterent. Les autres Isses appartiennent à des Seigneurs qui en tirent aussi un bon parti. Dans les années de disette, l'on recolte une plus grande quantité d'orseille que ci-dessus, parce que c'est tout le gagne pain des pauvres de ce pays; c'est depuis 1725, que l'orseille est devenue chere : des Négociants de Londres l'acheterent jusqu'à quatre livres

Rerling le quintal.

Les isses de Madere, de Porto Sancto, & les Sauvages, produisent aussi de l'orseille. Vers la fin de 1730, un Capitaine de vaisseau Anglois, venant des Isses du Cap Verd, apporta à Sainte-Croix un sac d'orseille pour montre, & communiqua son secret aux Espagnols & aux Génois. L'année suivante, en Juillet, ces Nations envoyerent aux mêmes Isses un bateau, sur lequel ils mirent huit Espagnols accoutumés à faire la cueillette de l'orseille; ils aborderent aux Isses de Saint-Antoine & de Saint-Vincent, où en peu de jours ils en recueillirent si prodigieusement, qu'ils en firent un chargement d'envizon cinq cents quintaux : elle y étoit si abondante, que

348

le Gouvernement n'exigea d'eux qu'une piastre par quintal. Elle sembloit d'abord préférable à celle des Canaries, mais on a cessé d'y retourner, & nous n'en recevons maintenant que de celle que l'on récolte aux Canaries.

M. Hellot, Membre de l'Académie des Sciences, homme très-connu des Savans par ses Ouvrages utiles, dit, dans son Traité de la seinsure des saines, que les Ouvriers sont un mystere de la préparation de cette plante, mais on la trouve, dit-il, assez bien détaillée dans un Traité d'Antoine-Pierre Micheli, intitulé nove plansarum genera: imprimé en latin, in-4°, à Florence, en 1729, p. 78. Voici l'extrait que nous en traduifons.

Des Ouvriers de Florence appellent l'orseille rocelle ou orcella ou raspa: ils ont l'art de tirer de cette plante non-seulement une teinture pourpre ou colombine, mais encore les nuances intermédiaires de ces couleurs, & ils s'en servent pour colorer la laine, la soie, & c. Pour cette opération, ils réduisent la plante en une poudre fine, & la passent par un tamis; ensuite ils l'arrosent légérement d'urine vieille, d'homme (nam mulieris per niciosa hab?zur.) Ils remuent plusieurs fois ce mêlange dans le même jour, en y jettant à chaque fois, pendant plusseurs jours, un peu de soude en poudre, jusqu'à ce que la matiere fournisse une couleur colombine. C'est alors qu'on la met dans un tonneau de bois, en observant de garnir la surface, ou d'urine, ou d'une lessive de chaux, ou de gypse. Tel est l'oricello ou orseille préparée des Florentins.

On trouve encore une autre préparation de l'orseille dans un petit livre Italien, intitulé dell' arretintoria ou plicto. C'est un petit in-12. A la page 210 on trouve

cette préparation.

Prenez une livre d'orseille du Levant bien nette; a yez soin de l'humecter avec l'urine (M. Hellot dit qu'il faux qu'elle soit demi-putrésiée), du salpêtre, du sel gemme, du sel ammoniac, de chaque deux onces. Faites un mêlange du tout après l'avoir pilé, & laissez le macérer pendant douze jours; ayant soin de l'agiter de tems en tems, jusqu'à ce que le mêlange soit humecté comme il faut. Au bout de deux jours, ajoutez y deux livres & demie de potasse pilée, & une livre & demie de vieille

ORS ORT 349

mine; laissez reposer encore la matiere pendant huit jours, puis ajoutez-y une pareille quantité d'urine, & enfin deux gros d'arsenic en poudre: alors la matiere, ayant bien termenté, sera en état de servir à la teinture.

Il paroît que M. Hellot, dans son art de la teinture, a imité, en quelque façon, ce procédé: il en apréparé par une méthode où il ne s'agit que de développer la couleur rouge (cachée dans l'orseille) par un volatil urineux, excité par un alkali terreux, c'est à dire, qu'il lui a sussi de mêler l'urine & la chaux avec la plante. Il paroît encore qu'il a réussi de même, ou à peu de chose près, sur l'orseille de terre, appellée perelle d'Auvergne.

On reconnoit la bonté d'une orseille préparée, en mettant un peu de cette pâte liquide sur le dos de la main, & la laissant sécher; ensuite on lave cette tache avec de l'eau froide: si elle ne paroît s'être déchargée qu'un peu de sa couleur, l'on doit juger & conclure que l'orseille est en état de réussir; aussi les Teinturiers veulent que la

teinture de l'orseille se tire en deux fois.

M. Bernard de Jussieu nous a appris que le lichen saxuilis tinctorius, n'est pas la seule plante de ce genre dont on puisse préparer l'orseille; il en a rapporté de la forêt de Fontainebleau qui ont pris la couleur pourprée avec la chaux & l'urine: c'est une expérience facile à faire sur celles qui peuvent se convertir en orseille. Il sussit d'ensermer dans un petit bocal la plante, & de l'humecter d'esprit volatil de sel ammoniac, ou de partie égale d'eau de chaux-premiere, avec une pincée de sel ammoniac: au bout de quatre jours, la liqueur sera rouge; & en s'évaporant, la plante se chargera de cette couleur; sinon il n'y auroit rien à espérer.

Nous terminerons cet article intéressant pour les arts; en disant, que l'on présére l'orseille des Canaries à celle d'Auvergne; car, quoiqu'elle soit plus chere, elle rend à proportion beaucoup plus de teinture que celle de terre; d'ailleurs sa couleur est infiniment plus belle, & ne se ternit point. C'est un beau gris de lin, tirant sur le violet d'amaranthe; couleur que l'on peut encore aviver

par les acides, &c.

ORTHOCÉRATITES, orthocératiti, est le nom que les Naturalistes donnent à des corps pierreux cloisonnés, ey lindriques, tantôt droits, tantôt recourbés ou arqués à

une de leur extrémité, comme une pomme de canne en bec de corbin. On en distingue extérieurement des articulations; & dans l'intérieur, ces tuyaux, quoique remplis, sont séparés par chambres ou cloisons comme les nautiles. Ces cloisons, qui sont comme autant de calotes empilées les unes dans les autres, sont percées par un petit siphon ou canal qui communique d'une chambre à l'autre, quelquesois par le milieu, plus souvent par les côtés. Ces tuyaux, qu'on trouve toujours fossiles, & légérement altérés & mutilés, ont depuis quatre pouces jusqu'à plus de deux pieds de longueur; ils sont communément remplis de la même terre, où ils se trouvent enfouis. Quand on vient à bout de les nettoyer, on apperçoit alors les cellules & le siphon; pour cela, on les met macérer quelque tems dans l'eau, qu'on charge peuà-peu de vinaigre, qui détache ou dissout la partie terreuse ou sableuse. On peut aussi reconnoître la structure intérieure des orthocératites, en les faisant scier longitudinalement. On donne à ces orthocératites le nom de zuyaux cloisonnés, lorsqu'ils sont droits; & celui de liruites, quand ils sont arqués. Ceux qui sont applatis ou comprimés, de maniere à représenter des queues de crabes, sont appellés queue de crabe. Tout annonce que l'orthocératite est une espece de coquillage chambré & fosfile, mais dont on ne trouve point l'analogue dans nos mers, ni celui de la belemnite, qui paroît être du même genre. La Norwege est la partie principale des orthocérasites. Voyez Queue de CRABE.

ORTIE, urtica. Plante dont on distingue plusieurs especes: nous rapporterons ici celles qui sont d'usage en

Médecine.

1º. La GRANDE ORTIEPIQUANTE, ORTIE VIVACE ou vulgaire, uriica urens maxima. Cette plante croît presque par-tout en abondance, particulierement aux lieux incultes & sablonneux, dans les haies, dans les fossés, contre les murailles, dans les bois mêmes, & dans les jardins : elle pousse des tiges à la hauteur de trois pieds, quarrées, cannelées, roides, couvertes d'un poil très piquant, creuses & rameuses. Ses seuilles sont opposées, oblongues, pointues & dentelées, également garnies de poils piquants & brûlants. Ses fleurs naissent

aux sommités des tiges & des rameaux, & dans les aissélles des feuilles, disposées en grappes branchues : chacune d'elles est à plutieurs étamines, soutenues par un calice à quatre feuilles, de couleur herbeuse. Ces fleurs ne

laissent aucune graine après elles.

L'on distingue les orties, comme le chanvre, en mâle & en femelle. L'ortie mâle porte, sur des pieds qui ne fleurissent point, des capsules pointues, formées en ser de pique, brûlantes au toucher, qui contiennent chacune une semence ovale, applatie & luisante. L'ortie semelle ne porte que des fleurs, & ne produit aucun fruit: ce qui est une maniere de parler, ulitée seulement chez le vulgaire; car les Botanistes appellent proprement fleurs mâles, celles qui ne sont point suivies de graines, & fleurs femelles, celles qui en sont suivies.

L'ortie fleurit en Juin, & sa graine se mûrit en Août. Ses feuilles se slétrissent chaque hyver, mais sa racine ne périt point : elle repousse de nouvelles seuilles dès le premier printems. Excepté la tige, toute la plante est d'usage en Médecine : de ses tiges on peut aussi faire de la toile, comme l'onen fait de celles de chanvre. M. Linnæus dit qu'au printems l'on fair cuire ses jeunes pousses avec les légumes. Cette espece d'ortie varie quelquesois par la couleur de ses tiges, de ses racines & de ses seuilles: on l'appelle alors ortie rouge, ortie jaune ou panachée.

- 2º. La PETITE ORTIE ou ORTIE GRIESCHE, artica urens minor. Elle croît fréquemment le long des maisons, parmi les décombres des bâtimens, dans les jardins potagers, où elle se renouvelle tous les ans de graine, ne pouvant endurer la rigueur de l'hyver. Ses tiges sont hautes d'un demi-pied ou environ, un peu crochues; ses feuilles très-découpées. Ses fleurs, tant mâles ou stériles, que semelles ou fertiles, naissent toutes sur le même

pied.

3^Q. L'ORTIE ROMAINE, ou ORTIE GRECQUE, ou ORTIE MALE, artica Romana. Cette plante, qui est aussi annuelle, croît en toutes sortes de pays; cependant elle est plus rare que les deux especes précédentes. On la seme pour l'agrément dans les jardins : sa tige est haute de quatre ou cinq pieds, ronde, foible, rameuse & garnie de poils qui causent beaucoup de mal quand on les touche. Les feuilles & les fleurs sont comme les précédentes : il succede aux sleurs de celle-ci des globules ou pilules vertes, qui sont autant de petits fruits ronds, gros comme des pois, épineux, & composés de plusieurs capsules qui s'ouvrent en deux parties, & renferment chacune une semence ovale, semblable à de la graine de lin: elle fleurit en Juin, & sa graine est mûre en Août.

Les Latins ont nommé cette plante ur tica, ab urere, brûler, parce que l'ortie est couverte d'un poil très-sin, roide, pointu, qui, s'attachant à la peau de ceux qui la touchent, la pénétre, & fait sur leurs ners la même impression de douleur, que si la partie avoit été touchée par le seu. Elle y excite aussi-tôt une chaleur vive, des pustules, & des démangeaisons importunes; à quoi l'on peut remédier, dit Parkinson, avec le suc de la plante même.

Hook a découvert au microscope, que la base des piquants de l'ortie est une vésicule qui renserme une liqueur âcre, mordicante, vénéneuse, & que la pointe est une substance très-dure, qui a un trou au milieu par où la liqueur coule dans la partie piquée, & y excite de la douleur. Il faut que Langius n'ait pu trouver un microscope, tel que celui de Hook, puisqu'il n'a pu appercevoir ces sortes de vésicules, ni les cavités ou trous des orties.

Les feuilles des orties, dont on vient de parler, ont un goût fade & gluant, & un peu styptique. Le suc d'ortie dépuré, arrête le crachement de sang, l'hémorrhagie du nez, & le flux des hémorrhoides : il convient aussi pour la dyssenterie & pour les fleurs blanches. Les tendrons d'ortie cuits, purisient le sang : la racine d'ortie confite, est un bon remede pour la jaunisse & pour la vieille toux. Le cataplasme d'ortie est émollient & résolutif, & soulage les gouteux. Plusieurs Médecins praticiens recommandent aussi, comme un bon remede contre la sciatique, la paralysie & la léthargie, de frapper les parties affligées jusqu'à rougeur avec un paquet d'ortie, & de les laver ensuite avec du vin chaud. Ce remede a souvent rendu le sentiment & le mouvement. Passons à quelques autres especes d'orties différentes, & qui sont aussi d'usage en Médecine.

4º. L'ORTIE

4º. L'ORTIE MORTE, BLANCHE, OU ORTIE QUI NE PIQUE POINT, urtica iners floribus albis. On trouve cette plante dans les lieux incultes; ses rejettons sont nombreux & rampans. Ses tiges sont longues, quarrées, & moins grosses vers la terre, branchues, entre-coupées par quelques nœuds, purpurines en leur base; le duvet de leurs seuilles ne sait point de mal : ses sleurs sont verticillées, petites, blanches & formées en gueule : les sommets des étamines sont bordés de noir, & ne représentent pas mal un 8 de chiffre. A chaque sleur passée, succedent quatre graines triangulaires, rougeâtres, luisantes, tombant d'elles-mêmes quand elles sont mûres.

Toute la plantea une odeur disgracieuse. Les Médecins modernes recommandent cette espece d'ortie pour les fleurs blanches, les maladies du poumon, les tumeurs & les duretés de la rate, & sur tout pour arrêter les hémorrhagies de la matrice, & pour consolider les plaies: on fait usage de ses sommités fleuries, en infusion théiforme. On applique aussi deux fois par jour la plante pilée avec du sel sur les ulceres gangreneux.

Il y a une autre espece d'ortie morte à fleurs purparines, ou jaunes, qui ne differe de la précédente que par

sa couleur.

5°. L'ORTIE MORTE PUANTE OU GALIOPSE OU OR-TIE ROUGE, lamium purpureum, fæidum. Sa racine n'est pas rampante: ses tiges sont garnies d'une ou deux paires de feuilles presque nues. Ses fleurs sont purpuri-

nes, & ses graines triangulaires & brunâtres.

Toute cette plante a une odeur fétide & désagréable, & vient dans les lieux incultes : elle est vulnéraire, réso-Iutive, adoucissante, & propre à déterger les ulceres putrides. L'on donne aussile nom d'orsie pied-de-poule à une sorte d'ortie rouge, annuelle & des jardins, & le nom d'orsie mujquée ou piquante à une espece de ga-

Jeopsis.

En général sous le nom de galeopsis on comprend la grande & la petite ortie puante, & l'ortie morte à fleurs jaunes. La grand ortie puante, urtica iners, magna, fæsidissima, a une racine rampante, & donne quelques tiges grêles qui sortent de ses nœuds. Ses fleurs forment des épis longs. Cette plante est fort puante, & differe peu de l'espece d'ortie puante & rouge. La petite espece

H. N. Tome IV.

d'ortie puante, galeopsis palustris, angusti solio særida, vient sur le bord des ruisseaux: sa racine est inégale à bosselée, & ses sleurs purpurines sont en gueules, ayant les levres panachées: on estime ses seuilles très-spécisiques pour l'enrouement, & contre les sievres tierces: elle est encore essicace appliquée sur les plaies; c'est elle dont il est parlé dans quelques Auteurs sous le nom de palax coloni, c'est à dire, panacée du Laboureur; à l'égard de l'ortie morte à sleurs jaunes, lamium slore luice & son s'en sert quelques à la place de l'ortie morte & blanche. Il y a plusieurs autres especes de galeopsis & de lamium dont nous ne serons pas mention ici.

ORTIE DE MER ou ORTIE MARINE, urtica marina. On donne assez improprement ce nom à certains corps marins, dont on distingue deux especes; savoir, les orties marines sixes & les orties errantes.

Les premieres sont appellées fixes, de la lenteur de Leur mouvement progressif : on diroit qu'elles sont immobiles; l'on en trouve beaucoup sur les côtes du Poitou & du pays d'Aunis, où on les appelle culs de chevaux; on les nomme culs d'âne sur les côtes de Normandie. M. de Réaumur dit, dans un Mémoire de l'Académie des Sciences, année 1710, pag. 466. que ces noms leur conviennent beaucoup mieux que celui qui leur est commun avec une plante terrestre, puisqu'ils retracent une image de la figure que ces corps marins font paroître dans un grand nombre de circonstances Cet Académicien dit que ces orties ne causent point de démangeaisons cuilantes à ceux qui les touchent, comme on l'a prétendu; que ces corps marins sont de véritables animaux bien organises, susceptibles de sentiment quand on les touche, qui attrapent des poissons & des coquillages pour s'en nourrit.

Quoique ces orties prennent successivement quantité de figures dissérentes, on peut cependant dire qu'en général elles ont extérieurement la figure d'un cône tronqué; leur base est très sortement appliquée sur les pierres auxquelles on les trouve toujours adhérentes : il y en a de verdâtres, de blanchâtres, & de couleur de rose. Nous en avons trouvé de brunes & de bleuâtres sur les parages de l'Isse de Ré, & sur la côte de Plugastel au delà

de Brest. M de Romé de l'Isle m'a assuré en avoir vu de noires à l'Isle de Sainte Hélene. Dans quelques orties, ces couleurs paroissent par-tout sur la surface; dans d'autres, elles sont mêlées par raies ou par taches, distribuées d'une maniere très-agréable: on en trouve aussi dans les sentes des rochers qui bordent la mer; elles ressem-

blent à une grande chevelure.

2°. Les ORTIES ERRANTES. Celles-ci n'ont de commun que le nom avec les précédentes: on les appelle orties détachées ou orties errantes, &c. Mais M de Réaumur dit que s'il vouloit joindre un nouveau nom aux auciens qu'elles ont, ils les appelleroit gelée de mer; nom qui effectivement caractérité si bien la substance dont elles sont sormées, qu'il vaut seul une petite description pour aider à les reconnoître. Leur chair, leur ensemble, a la consistance & la couleur d'une vraie gelée. Dans l'eau, les gelées marines remuent avec assez de vîtesse; mais jettées à sec sur la grêve, elles paroissent sans aucune action.

Sur les bords de la Méditerranée, les gelées de mer se nomment capello di mare (chapeau de mer). Rondelet dit que c'est une masse spongieuse, ronde, creuse, & percée au milieu, ayant tout autour un petit cordon rouge; par cet endroit, elle ressemble à un chapeau; l'autre parcie ressemble aux pieds des poulpes: elle en a, dit-il, huir, gros & quarrés dans leur commencement, & qui sinissent en pointe; on en trouve aussi qui n'en ont que quatre. Son corps est fort transparent, & d'un luisant à éblouir: nous en avons vu beaucoup en été dans les parages de Cette en Languedoc, & aux Isles d'Hyeres, & il nous a paru que si on les manie long-tems, elles causent une petite demangeaison aux mains: il paroit que M. Linnæus regarde la gelée de mer, comme une espece de mer duse: voyez ce mor.

ORTOLAN, hortulanies, est un oiseau de passage, très-connu par l'excellence de sa chair : on en distingua de plusieurs especes, qui ne varient que par les couleurs. Le véritable ortolan des Naturalisses est un pau plus grand que l'alouette, il en a aussi la couleur : il a une grosseur notable sur le bec : il se nourrit principalement de millet : c'est un oiseau très-gras; sa chair est tendre,

Gg 2

356 ORT ORV

délicate, succulente, & d'un goît si exquis, que les grands le recherchent beaucoup pour leurs tables. En Suede, on les sait payer aux Etrangers un ducat la piece: c'est une nourriture restaurante, fortissante: sa graisse est émolliente, résolutive & adoucissante.

L'ortolan se rencontre dans les pays chauds, depuisse quinze d'Avril jusqu'à la fin d'Août; on en voit vers Saint Jean-de-Bonne-Font une si grande quantité, que les Oiseleurs y viennent de vingt lieues à la ronde pour en prendre. On en trouve encore communément sur les

térebinthes à Smyrne: son cri est zi-zi.

ORVALE ou TOUTE-BONNE, harminum sclares dictum, est une plante que l'on cultive dans les jardins. & dans les vergers (il y a aussi la soure-bonne des prés); sa racine est simple, ligneuse & fibrée, brunâtre, d'un goût qui n'est pas désagréable, & qui échausse le palais & la gorge: elle pousse une sige à la hauteur d'environ deux pieds, de la grosseur du petit doigt, quarrée, velue, noueuse, rameuse & remplie de moëlle: ses seuilles sont opposées deux à deux, & portées sur de longues queues; elles sont ridées, gluantes, oblongues, larges en leur base, & terminées en pointe, légérement crenelées, velues, & d'une odeur désagréable, mais citronnée, d'une saveur amere & aromatique: au sommet de chaque tige, sont deux feuilles opposées, petites, creuses, sans queue, & d'une couleur purpurine : ses fleurs sont disposées en longs épis, comme par anneaux, d'une seule piece, en gueule, bleuâtres, dont la levre supérieure est allongée en forme de faucille : à chaque seur succedent quatre grosses graines arrondies, convexes d'un côté, anguleules de l'autre de couleur roussaire.

Toute cette plante a une odeur forte & puante, & une saveur amere; elle est toute d'usage. L'orvale est connue, sur tout des Cabarretiers Allemands, dit Ettmuler, pour salssifier leurs vins; car ils ont coutume de changer le vin du Rhin en un vin muscat, par l'insuson des sleurs d'orvale & de sureau. Tragus assure qu'un tel vin est d'un grand secours pour les semmes qui sont froices, stériles, & pour guérir les sleurs blanches: il saut cependant en saire un usage modéré, car il porte à la

tête, & y cause, dit Lobel, des pesanteurs.

L'orvale est beaucoup en usage, dans les pays du nord, pour faire de la biere; car quand le houblon est rare, ou qu'on veut rendre la biere plus sorte: on en met dans les chaudieres bouillantes, & l'on fait alors une liqueur, qui enivre, même prile en petite quantité; souvent elle cause une gaieté qui tient de la folie. Hoffman met l'orvale parmi les remedes spasmodiques. Ray rapporte que les Anglois font des gâteaux avec des feuilles d'orvale, des œufs, de la crême & un peu de farine, & que l'on frit dans la poëie: ces gâteaux sont agréables, on les sert au dessert pour exciter à l'amour.

ORVERT ou ORVET, cœcilia, est le serpent ovis pare, décrit dans beaucoup d'Auteurs sous le nom d'anvoy? ou d'avengle; il est très-connu en Allemagne & au Cap de Bonne-Espérance : on le trouve le plus souvent dans les fentes des rochers, & aux environs: on le tue sans beaucoup de peine: on le prendroit au premier asped pour une anguille. Sa longueur ordinaire est d'un pied: sa peau paroît fort unie tout le long du corps, il a la levre supérieure très-élevée & obtuse: ses yeux, quoique brillans, sont si petits, que quelques uns ont avancé qu'il n'en avoit pas : il est partagé de taches noirâtres, blanches & purpurines; ses dents sont si menues, cu'à peine paroissoient-elles: sa langue est fourchue, il rampe d'une grande vîtesse, on prétend que sa morsure est très dangereuse, mais elle ne l'est pas plus que celle de la couleuvre ordinaire; sa queue est obtuse & si courte, qu'à peine la distingue-t-on; l'ouverture de l'anus est placée à l'extrémité du corps. Les Auteurs citent l'anvoye de Surinam, ceux de la Négritie, de l'Amérique, de la Guinée, & du Ceylan: voyez SEBA.

OS, as, est une substance endurcie, qui sert à soutenir toutes les autres parties du corps dans les animaux; c'est un composé de fibres blanches très dures, très solides & très-séches, entrelacées les unes dans les autres. incapables de flexibilité, & servant de base, de soutien, d'appui, d'attache, de passage, de rempart, de borne &

de défense à toutes les parties qui les environnent.

La charpente de l'os, appellée fulchrum, n'a pas de solidité par elle même; elle est cartilagineuse, poreuse, on diroit d'un réseau dont les mailles & tous les inter-

valles sont remplis d'une matiere calcaire. Si l'on prend l'os de la jambe ou du bras d'un enfant venant au monde, qu'on le dépouille bien de ses chairs, l'on pourra alors le couper par tranches aussi facilement que les cornichons du cerf, qui s'endurcissent aussi par la suite. Ces os, tendres comme les cornichons, sont flexibles; ils se consument entiérement dans le feu : ils ne font point d'effervescence avec les acides; mais dès que des sucs, chargés de parties calcaires, ont commencé à se déposer dans les pores de ces os, alors ils prennent de la consistance, de la folidité, & de la dureté. Si l'on expose ces os à l'action du feu, la partie cartilagineuse brûle, en exhalant une forte odeur de plumes brûlées. Que restet-il? une terre blanche, calcaire, soluble dans les acides. Si l'on se contente d'enlever seulement par l'ustion, le gluten animal, qui masque les surfaces de cette terre, l'acide y aura également prise, & la détruira; de sorte que l'os qui étoit dur, peut ensuite redevenir mol, être replié & chiffonné comme un linge. Par cette théorie de la nature des os des animaux, qui a un rapport assez immédiat avec les madrepores & les coquilles, & la maniere de les ramollir par une partie d'esprit de nitre fumant, affoibli par six parties d'eau commune (opération qui est dûe à M. Hérissant de l'Académie des Sciences); par cette théorie, dis-je, l'on peut concevoir l'ossification & le ramollissement des os, ou la carnification telle qu'on l'a observée en la personne de la semme Supiot, il y a quelques années à Paris.

M. de Haller a donné aussi deux Mémoires sur la formation des os, sondés sur des expériences. On y voit, avec plaisir, la structure organique de ces corps, qui commencent par être une colle, qui deviennent cartila-

ge, & qui finissent par être un os.

De la glu au cartilage, dit M. de Haller, le passage est prompt & facile, il paroît qu'il ne saut qu'un degré de solidité de plus; mais du cartilage à l'os, la marche est plus longue & plus obscure; il saut sormer des sibres, des lames, des aveoles, des vaisseaux, de la moëlle, & douer le cartilage de toutes ces parties qu'il n'avoit pas. Il n'y a gueres, selon cet Auteur, que les arteres capables d'essectuer, dans le cartilage, les changements

359

qui le transforment en os. La nature osseuse se déclare par l'opacité, par les sibres longitudinales, & par la couleur jaune qui s'introduit dans le cartilage: le noyau osseux est une nouvelle preuve de l'instuence des arteres sur l'ossification; ces arteres naissent du milieu de l'os & du tronc nourricier. Si tous les cartilages ne deviennent pas osseux, il faut l'attribuer à la petitesse de leurs vaisseaux, toujours trop sins pour admettre les particules du suc osseux. On a observé que les têtes des os destinées à éprouver des frottemens dès l'instant de la naissance, sont les premieres ossissées, & même les plus dures. Il sussit d'examiner les extrémités de la mâchoire inférieure, & des fausses côtes. On peut encore consulter sur l'ossissication les Mém. de l'Acad. des Sciences, 1730.

Nous disons que les os sont quelquesois sujets à une sorte de ramollissement général. Dans cette maladie, que les Anatomistes nomment carnification, la substance des os est entiérement changée; elle perd sa dureté; ses sibres ne paroissent plus sibres osseules; les os ont une constance de chair, & l'on diroit qu'ils sont en esset devenus chair: voyez, Mém de l'Acad des Sciences 1721, p. 229, plusieurs observations de MM. Petit & Morand,

qui constatent la certitude de cette maladie.

Quelle variété ne trouve-t-on pas dans les os des animaux! Les dents, qu'on ne peut s'empêcher de regarder comme des especes d'os, en sournissent un exemple; il nous suffira de citer celles du cachalot, de l'éléphant, du narhval, de la lamie, du lion, de la dorade, de la vache marine, du crocodile, du marsoin, & celles de l'homme, qui sont de tous les os humains les plus durs & les plus compactes: voyez l'article DENTS.

Peut-être que si les cornes du bœuf, du bouc, &c. eussent été remplies de sucs calcaires, elles auroient acquis la dureté de celles du cerf, de l'élan, du chevreuil, qui sont des especes d'os. Ne pourroit-on pas en dire au-

tant des ongles des oiseaux & des quadrupedes?

Dans la tête de la féche, de la carpe, de l'alose, du merlan, dans le cœur du cerf, & dans une infinité d'autres animaux, l'on trouve une fingulière variété d'os: il y a quelques poissons, tels que l'orphie, dont les os verdissent par la cuisson, les os des crustacées; animaux que

Fon ne peut gueres s'empêcher de regarder comme converts d'une espece d'os, deviennent rouges par une sem, blable cuisson: les os des quadrupedes & des volailles, même l'ivoire, se ramollissent & deviennent sriables, en les saisant bouillir dans un vase sermé, qui contient une

certaine quantité d'eau.

De quelle utilité ne sont pas les os dans les besoins de Ja vie? Sans parler de ceux qui sont, dit-on, utiles en Médecine; tels que ceux du talon & du cœur du cerf, l'os de la séche, celui du crane humain, quantité d'autres que l'on regarde comme astringens, anti-épileptiques, alexipharmaques, &c. les os sont employés par les Tablettiers, pour faire des touches d'épinettes, des spatules, des peignes, des jettons, & quantité d'autres ouvrages moins chers que ceux faits avec l'ivoire. L'os de séche, connu sous le nom de biscuit de mer, sert aux Oiseliers pour amuser les serins, & à quelques Fondeurs, qui en mettent dans la composition de certains moules où ils coulent des métaux: les os de mouton calcinés, donnent une poudre dont les Diamantaires se servent pour dégraisser leurs pierreries : enfin, l'os du bœuf, qui ne sembloit être qu'une maniere de rebut, & seulement propres aux Cordonniers pourpolir la semelle de leurs souliers, vi nt d'être employé avec succès, comme un moyen de subsissance pour les Pauvres, & même pour les Riches dans un tems de disette. C'est en employant ces os cruds ou cuits, que la Société Litteraire de Clermont-Ferrand a, sinon, appris, au moins rectifié l'art utile d'en saire des bouillons gras, très-bons, très-nourrissans, de la gelée, & de les réduire en tablettes pour l'utilité du Voyageur, du Soldat, du Marin, &c. Voyez son Mémoire sur l'usage économique du Digesteur de Papin, ann. 1761.

Les tablet: es de bouillon osseux, peuvent aussi servir de coulis de viande, elles ne reviennent pas à un solchaque: cependant une tablette est la dose d'un excellent bouillon, ou d'un potage très-sain, pour une per-

sonne.

On ne doit pas infèrer de cet avantage connu, que les os soient farineux, & que, lorsqu'ils ont été épuilés par un long séjour dans une terre humide, ils contiennent encore quelque matiere alimenteuse: îl n'en est rien; &

l'idée de réduire en pondre les os humains, & de les convertir en aliment à titre de corps farineux, qui fut conçue en effet & exécutée pendant le siege de Paris, au tems de la Ligue, ne peut être tombée que dans une tête essentiellement ignorante, & bouleversée par la saim &

par le désespoir.

Dans les animaux, les os composent presque tout le volume : réunis ensemble, ils portent le nom de squelette, sequel est l'image de la conformation de l'animal.
Prenons pour exemple celui de l'homme: quelle structure merveilleuse! quel appareil d'os! Chacun à son
usage connu. La plupart des brutes ont, pour ainsi dire,
une charpente semblable au squelette de l'homme: ceci
étant, on les pourra reconnoître & comparer dans l'histoire des os du corps humain, que nous allons donner.

Description du squelette de l'homme-

On sait que le squelette est l'assemblage de tous les os du corps humain : on le divise en tête, en tronc & en

extrémités: la tête comprend le crane & la face.

Le crane est une boîte osseuse, arrondie, un peu ovale on spheroïde, sormée de l'assemblage dé huit os, qui sont le coronal ou frontal, l'occipital, les deux pariénux, les deux temperaux, le sphénoïde & l'ethmoïde.
On regarde communément les six premiers comme les os propres du crâne, & les deux derniers, communs au crâne & à la face. Ces os sont plus durs à la surface, que dans le milieu de l'épaisseur: c'est ce qui les fait distinguer en deux tables, l'externe & l'interne, & en partie moyenne appellée diploé, qui est d'une substance spongieuse.

La face est formée de l'assemblage de plusieurs pieces qu'on renserme sous deux principales, appellées mâchoires, dont l'une est supérieure & l'autre insérieure. La mâchoire supérieure est immobile, & composée de treize os, savoir de deux os maxillaires, qui sont les plus grands, & sont proprement la mâchoire supérieure; de deux os propres du nez, de deux os de la pomette, des deux os unguis, des deux lames insérieures du nez, des deux os du palais & du vomer, à quoi il saut ajouter seize dents: savoir, quatre incisives, deux canines ou

H. N. Tome IV. Hh

cilieres & dix molaires. La mâchoire inférieure est salte d'un seul os, qui contient aussi seize dents, quatre incisives, deux canines & dix molaires. Voyez l'article DENTS.

Le tronc peut-être divisé en trois parties; une commune appellée l'épine, & deux propres qui sont le thorax

ou la poitrine & le bassin.

L'épine du dos est une colonne osseule très-forte, composée de vingt-quatre vertebres, distinguées en cervicales, en dorsales & en lombaires, & de l'os sacrum à l'extrémité duquel se trouve joint un autre os appellé coccix.

Le thorax ou la poitrine est formé 1° par vingt-quatre côtes, douze de chaque côté, dont on appelle les sept supérieures vraies, & les cinq inférieures fausses : 2° par le sternum qui est ordinairement composé de deux pieces : 3°. & par les vertebres dorsales.

Le bassin est fait de deux grands os, dits innominés, ou les os des hanches, qui se joignent ensemble pardevant, & sont attachés par derriere à l'os sacrum qui

acheve de former le bassin.

Les extrémités du squelette sont au nombre de quatre;

deux supérieures & deux infiérieures.

Chaque extrémité supérieure est divisée en épaule, en bras, en avant bras & en main. L'épaule est faite de deux pieces, une antérieure appellée clavicule, & une postérieure dite omoplate. Le bras n'est fait que d'un seul os nommé humerus. L'avant-bras en comprend deux, l'un est appellé l'os du coude, & l'autre, rayon; la main est distinguée en trois parties; savoir, en carpe ou poignet qui est composé de huit os, en métacarpe qui est fait de quatre, & en doigts qui sont au nombre de cinq, chacun desquels est formé de trois pieces appellées phalanges.

Chaque extrémité inférieure est partagée en cuisse, en jambe & en pied; la cuisse n'est faite que d'un os appellé semur; la jambe est composée de deux grands os nommés tibia & péroné, & d'un petit appellé la rotulc. Le pied est divisé en trois parties comme la main: savoir, en tarse, en métatarse, & en doigts; le tarse est fait de sept os, savoir de l'astragal, du calcancum ou os du talon, de l'os naviculaire ou scaphoïde, du cuboïde & de

trois cunéisormes. Le métatarse est fait de cinq pieces, & les doigts ou orteils sont au nombre de cinq, dont le plus gros est sait de deux os, & chacun des autres de trois appellés phalanges. Il se trouve encore plusieurs petits os que s'on ne conserve pas ordinairement dans le squelette; tels sont les osselets de l'oreille, l'os hyoïde,

& ceux qu'on nomme sesamoides.

On peut aisement supputer le nombre de tous les os qui composent pour l'ordinaire le squelette d'un adulte, selon le dénombrement que nous venons de saire; savoir, cinquante-quatre à la tête, cinquante-quatre au tronc, en prenant le coccix pour une piece & le sternum pour deux, & cent vingt-quatre aux extrémités; d'où résulte le nombre de deux cents trente deux, auxquels si l'on ajoute les huit osselets des oreilles, & les trois principales pieces de l'os hyoïde, on trouvera que le total monte à deux cents quarante-trois os, sans y comprendre les os sesamoïdes

Observations sur les squelettes des hommes & des brutes.

Il y a long-tems qu'on a remarqué de la variété dans le nombre des os du squelette humain. Les jeux de la Nature sur le seul nombre des côtes nous en fournissent un exemple: s'il se trouve par hazard treize vertebres au dos, il s'y trouve aussi treize côtes; mais quelquesois on en trouve onze d'un côté & douze de l'autre. On a nommé adamites les hommes qui se sont trouvés dans ce cas là. Ruisch, Bonius, Falloppe, &c. citent des sujets qui avoient chacun vingt-six côtes. Ces faits suffisent pour justifier que ce n'est point une chose étrange que le manque ou l'excès du nombre de côtes, au de-là de l'ordimaire. Mais dans tous les cas notre machine n'en souffre aucun dommage: l'on en peut dire autant des personnes dont les sutures du crâne, sut-tout dans la lambdoïde sont garnies d'Isles osseuses qu'on nomme clés ou os Wormiens (ainsi appellée de leur Auteur Allemand) & qui ne se rencontrent pas dans tous les sujets. On peut consulter l'excellente Anatomie des os, par M. Monro imprimée à Edimbourg, en Anglois, in-12.

Nous avons dit que le crâne étoit composé de plusieurs pieces semblables à une chambre parquetée. C'est cette

Atructure qui fait que quand un coup est reçu sur une piece, qu'il se trouve anéanti dans les autres. Nous avons dit aussi qu'on distinguoit le crâne en deux tables. C'est encore cette structure qui fait qu'une partie du crane peut s'exfolier dans toute son épaisseur & se séparer du reste; témoin cette semme de l'Hôtel-Dieu de Paris dont parle Saviard (Obs. XC.) qui demandoit l'aumone dans son crâne? objet touchant pour l'humanité, & sujet de spéculation pour un Anatomiste Physicien. C'est cette même femme dont il est question dans les Mém. de l'Académie des Sciences, ann. 1700, p. 45. Au reste tous les os du crâne sont joints entr'eux, & quelques-uns même avec ceux de la face par sutures, & ces sutures sont d'autant plus apparentes que les sujets sont plus jeunes. On voit au Cabinet du Roi, une suite de crânes humains, dont les variétés qu'on observe dans la figure & le volume paroissent si étranges, qu'on ne comprend pas comment le cerveau a pû se developper d'une façon qui y réponde, & qui soit si différente de celle qu'il doit naturellement avoir. Il est bon d'observer que l'homme en comparaison des autres animaux a la tête plus grosse, & qu'à proportion elle contient plus de cervelle. Voyez GERVEAU.

Enfin il est digne de remarque 1°. Que l'épine du dos est le principal appui de la tête, des bras & de la poitrine. 20. Que les vertebres sont articulées ensemble, tant médiatement qu'immédiatement par des cartilages & des ligaments qui donnent à l'épine la facilité d'obéir aux mouvements du corps. L'épine des brutes ne ressemble point à celle de l'homme, tant par la quantité des vertebres que par la différence du mouvement qu'elles n'ont que peu ou point. Dans les serpents qui, comme les couleuvres ne sont point venimeux, leurs vertebres sont plus souples & en grand nombre, ce qui fait que pris par la queue, ils peuvent s'entortiller au tour du bras. La vipere qui est vénimeuse n'a pas cette propriété. Les apophyses spinales peuvent chez l'homme être horizontales au lieu d'être perpendiculaires : ainsi qu'on le remarque dans les personnes qui sont des tours & qu'on a. exercées dès leur jeunesse à différentes fléxions. Les oileaux n'ont de vertebres qu'au col, & elles égalent en longueur le reste du corps. Mais on ne les voit point se racourcir, & prendre une sorme irréguliere comme on le voit dans les dissérents bossus de l'espece humaine. 3°. Que l'attitude droite est la plus serme & la plus assurée, parce que la surface du contact des points d'appui est plus large, & que le poids porte dessus plus

perpendiculairement.

5°. Que les os sont plus larges, plus épais, plus élastiques à leurs extrémités qu'au milieu, afin de mieux s'articuler & de supporter un effort plus considérable sans se déplacer ou se dissoquer, 60. Que les lames des os & leur gluten sont plus rapprochées, les unes des autres, & en plus grande quantité dans le milieu qu'aux extrémités: aussi sont-elles dans cet endroit d'un tissu plus fort & plus serré: ce sont elles qui comme autant de petits crochets retiennent la moëlle & l'empêchent de tomber au moindre effort, ce qui produiroit des douleurs très-aigues dans les os; c'est ce mal qu'on appelle spinamentosa: en effet la moëlle étant tombée, ne reçoit plus de nourriture, elle se corrompt & gâte les os, qui s'exfolient. Mais heureusement ces cas sont tares. 7°. Que le coccix étant encore cartilagineux se prête lors de l'accouchement; mais lorsqu'il est uni à l'os sacrum, il fait obstacle ou rend plus difficile l'enfantement. (Le coccix est aussi ce qui sert de queue à tous les animaux par son prolongement J. 8°. Que le bassin est plus évasé chez la semme que chez l'homme: ses os innominés sont aussi plus élevés, ses hanches plus égales, plus larges & plus en arriere, ce qui lui donne sinon plus de souplesse au moins plus de grace dans la marche & la danse. Le sternum des femmes va toujours en augmentant depuis le haut jusqu'en bas, il est aussi plus large que ce Lui des hommes. Leur poitrine est encore plus courte, plus relevée, plus large, & le ventre bien plus long que n'ont les hommes. 90. Que la poitrine des animaux tant quadrupedes que volatiles, differe de celles de l'hom me; celle des quadrupedes est terminée par une épine qui regne tout du long, & leurs bras sont placés sur le devant de la poitrine; les oiseaux au contraire les ont Inr le dos, & leurs côtes sont attachées à une large épine, unies les unes aux autres, garnies de beaucoup de

chair, ainsi que leur poitrine, & de muscles très-sorts. 20°. Que les quadrupedes qui se servent de leurs pattes antérieures pour porter à leur bouche, ont une clavicule comme l'homme. Celle des oiseaux est par proportion infiniment plus longue, ce qui leur est d'une grande utilité pour maintenir leurs ailes à égales distances, & pour les rejetter en arrière. On a observé que les quadrupedes qui ont une clavicule, ont, comme les souris, les écureuils, les singes, &c. les jambes rentrantes. Le cheval & le bœuf n'ont point de clavicule, leurs bras, (jambes antérieures), sont attachés à l'omoplate en devant de la poitrine : aussi leurs jambes sont-elles cagnes, & leurs mammelles au lieu d'être en devant sont placées en arriere. Les femmes ont la clavicule plus longue & plus large que chez les hommes, ce qui repousse leurs bras plus en arriere & leur donne une plus grande agilité dans tout ce qu'elles font ; leur omoplate est aussi plus platte & plus large que celles des hommes qui est voûtée & triangulaire. 11°. Que le pied, pour être bien conformé, doit être large, long & vouté, & que nous sommes d'autant plus fermes & plus forts étant de bout, que le triangle qui résulte de l'extrémité des pieds à venir aux talons est plus grand, soit qu'on ait les pieds toutnés en dehors ou en dedans.

OSCABRION ou OSCABIORN, est un coquillage dont M. d'Argenville compose la seconde samille de ses multivales; voyez ce mot. Cet Auteur dit que c'est une espece de lepas à huit côtes séparées, qui s'attache aux rochers, ainsi que les autres; mais comme ces pieces détachées ressemblent un peu à la queue d'un petit crabe, l'oscabrion rentre naturellement dans la classe des mul-

tivales.

L'oscabrion est appellé de quelques-uns punaise de mer; nacelle, chenille de mer, cloporte ou chaloupe de mer. L'on nous en apporte une très belle espece de l'Amérique: on la prend sur les côtes de la grande anse, l'île de S. Domingue, à quatre pieds de prosondeur; l'on en trouve aussi une espece sur les côtes de Dieppe: ses huit côtes ont chacune un petit cran; ces crans s'élevent & se réunissent sur les contours de la coquille.

On dit que l'oscabrion s'attache sur l'algue, sur le

OSE bois & sur le dos de sa baleine, & qu'il vit en parasyte. Il ne faut pas le confondre avec le pou de la baleine:

voyez ce mot. Les pêcheurs de la mer d'Islande, où il se trouve des oscabrions, en mangent pour étancher leur soif: on prétend que c'est encore un bon remede pour le mal de mer, notamment l'espece de petite pierre rubine qu'on trouve dans son corps, & que les Islandois avalent volontiers pour obtenir l'accomplissement de leurs souhaits: ils nomment ce corps pierreux, Peier's stein. pierre de S. Pierre, & son enveloppe Peter's skip, barque de S. Pierre. Voyez les Actes de Coppenh. & les Collections Acad. T. IV, p. 354, pour la description anatomique de l'oscabrion, entr'autres celles de HANNAS THARLEVIUS, & de JACOBÆUS, où l'on aprend avec étonnement le nombre d'yeux fixes de ce testacée.

OSEILLE ou SURELLE, acerosa, seu oxalis: est une plante dont on distingue dissérentes especes: nous

en raporterons de trois sortes principales:

10. L'OSEILLE ORDINAIRE OU OSEILLE LONGUE OU VINETTE, acetosa vulgaris pratensis: on la trouve communément dans les prés & les forêts: on la cultive aussi dans les jardins pour l'usage de la cuisine; sa racine est fibreuse, longue, jaunaire, amere, acerbe, & donne étant séche une couleur vinée aux ptisanes: elle pousse des feuilles alternes, oblongues, à oreilles du coté qu'elles tiennent à leurs queues, vertes, luisantes, & remplies d'un suc acide; sa tige est cannelée, & monte à la hauteur d'un pied & demi, portant en la sommité des fleurs sans pétales. J. Rai observe que dans cette espece de plante il y a des deux sleurs stériles &d'autres sertiles; les fleurs stériles ne portent point de fruit, & le pistil de celles qui sont fertiles, se change en une graine triangalaire, de couleur de chataigne & luisante.

On emploie en Médecine la graine, les seuilles & la racine de cette plante : le suc de l'oseille est d'un goût acide maniseste, qui donne la couleur de pourpre au papier bleu: on en tire un sel essentiel qui, jetté sur les charbons ardens, brûle comme la crême de tarre; mais si on le mêle avec le sel de tarre, il répand une odeur prineuse, de même que le sel ammoniac. La vertu des

graines, dit M. Geoffroi, Mat. Méd. est entiérement dissérente de celles des seuilles & des racines.

2°. L'Oseille Ronde ou FRANCHE, acetosa rotundifolia hortensis. Sa racine est rampante ainsi que ses tiges; ses seuilles sont presque rondes, leur couleur est un verd de mer: du reste elle ressemble à l'espece précédente: on la seme dans les jardins pour l'usage de la cuisine.

3°. La Petite Oseille ou l'Oseille sauvage on Oseille DE Mouton, acetosella ovina. Cette plante, qui croît dans les champs aux lieux sablonneux, est haute de quatre pouces ou environ, ses seuilles sont petites & ont la sigure d'une lance; ses sleurs sont disposées par grappes: cette petite plante paroît toute rouge sur la terre, principalement quand ses semences sont mûres; sa racine est rampante, ligneuse, sibreuse & rouges: c'est la plus acide de toutes les oseilles: les brebis en mangent; & c'est delà que lui est venu le nom

d'oseille de mouton.

On fait avec les feuilles de l'un & l'autre oseille des sauces très-bonnes : car elles rendent les viandes plus agréables, & excitent l'appétit par leur goût acide. L'ofeille prise intérieurement, est rafraîchissante, tempere le mouvement du sang, réprime la bile qui bouillonne : elle l'épaissit ou l'adoucit selon les circonstances; elle convient dans les sievres pestilentielles & intermittentes: c'est un bon spécifique dans le scorbut. Bartholin dit dans les Mém. de Coppenh. 1671, Obs. IX, que les Peuples du Groënland en sont usage avec le cochléaria dans des bouillons d'avoine on d'orge pour la même maladie. Il dit aussi que l'oseille & le cochléaria naissent abondamment dans ce pays, & qu'on doit saire usage des deux enfemble.

La racine d'oseille est peu ou point acide; elle est apéritive: la graine en est estimée cordiale, & convient dans la dyssenterie: les seuilles sont résolutives, maturatives & suppuratives; en général l'usage de cette plante potagere est recommandé dans toutes les maladies qui ont pour cause un alcali spontané.

OSEILLE DE GUINÉE. M. de Préfontaine dit qu'on se sert des seuilles de cette plante dans la cuisine comme

OSE OST 369

de l'oseille de jardin, au défaut d'autre : on en fait une boisson agréable & des consitures. Maison rustique de Cayenne.

OSERAYE. On donne ce nom à un lieu planté de

jeunes osiers. Voyez ce mot.

OSIER, espece de saule: voyez à l'article SAULE.

OSMONDE: voyez au moi Fougere.

OSSONS: nom que les Negres de Guinée donnent

aux éléphants.

OSTÉOCOLLE ou PIERRE DES ROMPUS, lapis ossififragus : c'est communément une pierre topheuse ou en forme de tuyaux, qui ressemble à des racines d'arbres, ou à des portions de roleaux, comme pétrifiées; elle est raboteuse, grisatre ou blanchatre,, d'une substance marneuse, où la partie calcaire & le sabledominent tantôt plus, & tantôt moins: elle se forme par incrustation dans tous les lieux sablonneux, garnis de végétaux, & arrosés d'eaux qui charient avec elles les substances qui la composent, & qui la forment par dépôt : myez à l'article STALACTITES de cet ouvrage, & le Mémoire sur les Stalactites par M. Guettard. lequel se trouve parmi ceux de l'Acad. Roy. des Sciences, an. 1754. M. Herman sait mention d'une ostéocolle bleue de Massel, qui est aujourd'hui très-connue parce qu'elle contient cinq onces & demie d'argent parquintal.

L'ostéocolle est d'un grand usage dans la Pharmacie d'Allemagne: on prétend que prise intérieurement, elle ala propriété de réunir les os rompus; mais toute sa pro-

priété ne consiste guères que dans les préjugés.

OSTEOLITHES ou OSPETRIFIES En général ondonne ce nom à des os d'animaux qu'on retire de la terre, & qui sont plus ou moins altérés: il y en a qui peuvent recevoir le poli; quelques-uns sont colorés; d'autres sont calcinés: on en trouve des exemples dans les Turquoises, l'unicorne fossille, les glossopêtres, les os humains, ceux d'oiseaux & de quadrupedes. On reconnoît souvent à quelle espece d'animaux ces os ont appartenu, témoins res squelettes de Rhennes & d'Hippopotame, qui ont été décidés tels par les Académiciens de Paris, & qui ont été trouvés à mi-côte sous une même roche dans un lit de sable gris près d'Etampes: témoins encore ces os d'éléphants, de chiens ou de loups, de brebis, de chevreaux, de bœufs & de cerfs avec leurs cornes, que le Docteur Targioni Tozetti a trouvés dans les collines & dans la vallée inférieure d'Arno en Toscane: on trouve quelque-sois des arrêtes de poissons très-bien conservées, surtout dans les lieux d'où l'on tire les pétrifications des matieres marines.

OSTRACITE, ostracites. On appelle ainsi toutes les especes d'huîtres sossiles, parmi lesquelles il y en a dont on ne rencontre pas l'analogue marin, tels que les gryphites, l'ostreo-pestinite ou hystérolite, &c. Quantité d'ostracites sont encore esservescence avec les acides; & d'autres sont, en quesque sorte, assez pétrisses & assez durcis pour saire seu avec le briquet : on en rencontre par-tout dans des sits de pierres calcaires & sableuses.

Les anciens Métallurgistes ont aussi donné le nom d'oftracites aux cadmies des sourneaux de sonderie- Voyez-

le mot CADMIE.

OUACAPOU, arbre de la Guyane, qui a les mêmes propriétés & usages que l'ouapa. Voyez ce mor.

OUAILLE, arbre qui croît dans la plaine & sur les hauteurs de la Guyane, & qui sert à faire des canots & des bois de bâtiment; celui des montagnes est rouge, &

celui des plaines est blanc.

OVAIRE ou ŒUFS DE PIERRE: voy. Oolithes. OUAND ERONS, nom donné aux singes du Ceylan. Il y en a en grande abondance, & de diverses especes; les uns sont grands comme nos épagneuls; ils ont le poil gris & le visage noir, avec une grande barbe blanche, qui va d'une oreille à l'autre, laquelle les seroit prendre pour des vieillards sauvages: il y en a aussi dont la barbe & le corps est couleur d'écarlate pâle; ils ne vivent que de seuilles & de bourgeons: d'autres qui se nomment rillours, sont sans barbe, mais leur visage est blanc, & l'eurs cheveux se partagent comme ceux de l'homme: cette espece de singes sait beaucoup de tort aux grains. On lit dans l'Hist. génér. des Voy. T. VIII, p. 546, Edit. in 12, que l'es Chingulais estiment autant la chair de ces

especes de singes, que celle de chevreuil.

OUANGUE ou OUANGLE : voyez SESAME à

Particle Jugoline.

OUAPA, est l'orobe en arbre qui croît en Guyane dans les terres grasses: il est tortueux, & souvent creux; mais il est utile pour divers ouvrages: on en sait des sourches & de piquets qu'on emploie au soutien des terres. On s'en sert dans le pays avec le plus grand succès pour le pilotis, parce qu'il se conserve dans l'eau & dans la

vale. Maif. Ruft. de Cay.

OUAROUCHI est l'arbre de suif de la Guyane. Il paroît un peu dissérent de celui dont nous avons parlé sous le nom d'arbre de suif de la Chine: celui de Cayenne est laiteux, & passe pour un figuier: sa graine qui est jaune, de la figure d'une muscade, & de la grosseur d'une noisette, est couverte d'une petite pellicule qui renserme son amande: c'est de cette amande grattée, lavée & pilée, qu'on fait une pâte qu'on doit remuer sortement dans une chaudiere jusqu'à ce qu'elle se couvre d'humidité & d'une espece de sumée: on la met alors à la presse, & il en sort le suif qui se sige; ou le fait rebouillir le lendemain, on le passe dans un linge, ensuite on le jette dans un moule. L'on recolte la graine en Mars, temps où elle tombe; on la laisse sècher pendant deux ou trois jours avant que de la mettre en œuvre.

Le lait qu'on fait sortir de l'arbre en l'entaillant, est un remede contre les vers auxquels les enfants sont sujets: on fait prendre cette matière laiteuse avec de l'hui-

le & du citron.

OUASSACOU, arbre de la Guyane auquel on donne des coups de hache pour en faire sortir le lait, prenant
garde qu'il n'en saute dans les yeux, à cause de sa vertur
corrosive: on prend autant d'eau que de lait que l'on
brasse avec un peu de vase; on met le tout dans une
feuille, ou linge qu'on laisse tremper dans les fosses à
prendre du poisson: la subtitité du poison est telle, que
ce poisson enivré de cette façon, paroît sur le champ
sur l'eau: il faut même éventrer ce poisson aussi-tôt
après, car il se gâte en très-peu d'instants. Mais. Russede Cayenne.

372 OUA OUR
OUATTE on HERBE DE LA HOUETTE: voyez
'Apocin.

OUAYE, plante de la Guyane, appellée aussi du nom de la Nation Indienne des Ouayes, où elle a été d'abord connue: elle est fort rare en Guyane, & ne vient que dans les endroits qui lui sont propres; on en garnit les chapeaux de paille contre la pluie. La tige sert de bois de meche ou d'amadoue aux habitans: son corps dont la couleur est brune, sait des cannes très-propres, partagées de nœuds; ses seuilles sortent de terre: elles sont plattes, courtes, en éventail, & sormées comme celles qu'on emploie dans le pays de Cayenne, pour couvrir les maisons; elles durent très-long tems, sur-tout quand elles sont employées par les Indiens: le seu n'y fait que son trou, & ne se communique pas au reste.

OUCLE, est une liane grosse & épineuse fort commune à la Côte de Mahury: on peut s'en servir pour

faire des cercles de barriques. Voyez LIANE.

OVIPARE: voyez à la suite de l'article VIVIPARE.
OULEMARY, est un des grands arbres du pays de la Guyane: sa seuille est luisante, & ressemble à celle du citronnier. Il est revêtu d'une écorce brune, épaisse de près d'un pouce. Le dedans se sépare en plusieurs seuillets roussâtres, unis, minces comme les seuilles du balisser, & sur lesquelles on peut écrire comme sur du papier. M. de Présontaine dit qu'il se souvient que ce sut par un seuillet de cet arbre sur sequel un Indien avoit écrit, Oyapock est pris, qu'onapprit en 1745 à Cayenne la prise du Fort d'Oyapock: cet Indien qui étoit alors à Oyapock, trouva le moyen de saire parvenir cette lettre:

Ces seuillets servent aux Indiens à un autre usage: ils roulent dedans, le plus serré qu'ils peuvent, une seuille de tabac, & en sont ainsi ce qu'on appelle aux Isles une sigale, ce qui leur sert de pipe. Mais. Rust. de Cay-

OURAGAN Ce phenomene qui produit quelquesois la désolation & l'épouvante tant à la ville qu'à la campagne, est un tourbillon ou tournoiement d'air produit par des vents contraires: ces ouragans sont communs dans la mer de la Chine & du Japon, dans celle des siles

Antilles, & dans plusieurs autres endroits de la mer, surtout auprès des terres avancées & des côtes élevées; mais ils sont encore plus fréquents sur la terre, & les essets en sont quelquesois prodigieux. On peut dire que les ouragans tiennent au système des gouffies, ceux-ci ne sont que des tournoiements d'eau qui sont produits par des courants opposés. Voyez Vents, Gouffre, Courants, & ce qui en est dit à l'article Mer.

M. de Chanvalon, dans son Voyage à la Martinique, donne la description d'un ouragan qui ravagea une partie de cette Isle le 12 Septembre 1756. La détolation & la mort accompagnerent cet ouragan : ses traces furent comme celles du feu; tout disparoissoit sur son passage. & ce changement sut aussi prompt qu'il étoit terrible: les maisons furent détruites tout-à-coup; il n'en resta d'autres vestiges que leurs débris répandus de toutes parts. Des arbres, peut être aussi anciens que nos établissements dans cette Colonie, & dont la grosseur énorme avoit bravé jusqu'alors tous les efforts des éléments, furent déracinés, enlevés de terre, & renversés tout entiers; ceux qui résisterent surent brisés comme de fragiles roseaux; les plantations de toute espece détruites & bouleversés; l'herbe même foulée & desséchée comme si elle eût été brûlée; l'œil appercevoit de tous côtés des crevasses & des cavernes creusées sur le penchant des côteaux, par l'éboulement des terres qu'entraînerent la chûte des arbres & les torrents de pluie. Qui ne frémiroit pas en voyant des lieux toujours ornés de verdure, dépouillés dans un instant par une main invisible! Les horreurs de l'hyver succéderent tout-à-coup aux charmes du printems; la terre étoit comme ébranlée ou tremblante sous les pieds; le jour étoit presque éclipsé par une obscurité qui voiloit tout le ciel, & qui présentoit par-tout l'image effrayante de la nuit. Les animaux effarés cherchoient de tous côtés quelque asyle pour se préserver de l'impétuosité de l'air qui en suffoqua un grand nombre. La terreur & la consternation régnoient partout : la Nature épouvantée sembloit toucher à son dernier terme; & dans cet instant où tout gardoit un silence d'effroi, le vent seul se sit entendre avec un bruit semblable au tonnerre. La mer offrit en même tems le triste

spectacle de tous les ravages d'une tempête; le rivage & les eaux furent couvertes des débris des naufrages; les bâtiments fracassés & battus par les lames, flottoient de toutes parts, consondus avec les membres & les corps désigurés des malheureux qui en avoient été la victime. M. de Chanvalon qui étoit témoin de ce désastre, dit que son habitation essuya ce même ravage, & que les couleurs de ce tableau ne sont, ni chargées, ni noircies par la douleur.

OURDON, espece de plante qu'on nomme aussi pesit senné, & dont les seuilles se trouvent quelquesois dans les balles de senné qu'on envoie en Europe: souvent ce

n'est que du plantain séché & brisé.

OURS, ursus, est un animal quadrupede & sauvage d'une structure insorme par lui-même, & qui nous le paroît encore davantage, parce qu'il est couvert de longs poils qui cachent le contour de toutes les parties de son corps; sa tête a quelque rapport à celle du loup par la sorme & la position oblique des yeux; les pieds de devant de l'ours posent sur la terre jusqu'au poignet, & les pieds de derrière jusqu'au milieu de la plante; son garot paroît sort élevé, parce qu'il est couvert d'un poil long & hérissé: sa queue a peu de longueur, & ses pieds de

devant sont un peu tournés en dedans.

L'ours, dit M. de Buffon, a le sens de la vue, de l'ouie & du toucher très-bons, quoiqu'il ait l'œil très-petit relativement au volume de son corps, les oreilles courtes, la peau épaisse, le poil fort touffu : il a l'odorat excellent, & même plus exquis qu'aucun autre animal; car la surface intérieure de cet organe se trouve extrêmement étendue : on y compte quatre rangs de plans de lames osseuses qui, séparés les uns des autres par trois plans perpendiculaires, multiplient prodigieusement les surfaces propres à recevoir les impressions des odeurs. Il a les bras & les jambes charnues comme l'homme; il a cinq orteils aux pieds de derriere; le plus gros doigt est en dehors de cette espece de main, au lieu que dans celle de l'homme, il est en dedans; ses doigts sont gros, courts & serrés l'un contre l'autre, aux mains comme aux pieds; les ongles sont noirs & fort durs. Il frappe avec ses poings, comme l'homme avec les siens: mais ces vraisemblances grossieres avec l'homme ne le rendent que plus difforme, & ne lui donnent aucune supériorité sur les autres animaux.

Il n'y a aucun animal, du moins de ceux qui sont assez généralement connus, sur lequel les Auteurs d'Histoire naturelle aient autant varié que sur l'ours; leurs incertitudes, & même leurs contradictions m'ont paru venir, dit M. de Busson, de ce qu'ils n'ont pas distingué les especes, & qu'ils rapportent quelquesois de l'une ce qui

appartient à l'autre.

D'abord il ne faut pas confondre l'ours de terre avec l'ours de mer appellé communément ours blanc, ours de la mer glaciale; ce sont des animaux très-différents, tant pour la forme du corps, que pour les habitudes naturelles: ensuite il faut distinguer deux especes dans les ours terrestres, les bruns, les noirs, lesquels n'ayant pas les mêmes inclinations, les mêmes appétits naturels, ne peuvent être regardés comme des variétés d'une seule & même espece, mais doivent être considerés comme deux especes distinctes & séparées. De plus il y a encore des ours terrestres qui sont naturellement blancs, & non point par la rigueur du climat qui les fasse blanchir dans l'hyver, comme les hermines ou les lievres.

Quoique ces ours ressemblent aux ours de mer par la couleur, ils en dissérent par tout le reste, autant que les autres ours. On trouve ces especes d'ours dans la grande Tartarie, en Moscovie, en Lithuanie, & dans les autres

Provinces du Nord.

C'est dans les Alpes que se trouve assez communément l'ours brun, & rarement l'ours noir qui se trouve au contraire en grand nombre dans les forêts des pays Septentionaux de l'Europe & de l'Amérique. Le brun est féroce & carnassier; le noir n'est que farouche, & resuse constamment de manger de la chair : celui-ci est si friand de miel & de lait, lorsqu'il en rencontre, qu'il se laisseroit plutôt tuer, que de lâcher prise. Suivant le témoignage de M. du Prats, on les voit à la Louisiane descendre en troupes des montagnes couvertes de neige; pressés par la faim, ils ne recherchent que des fruits & des racines, pourriture que les bêtes carnassieres resusent de manger.

Il y a en Savoie, & aussi en Canada, des ours rougedires

qui sont aussi carnassiers que les loups.

Les ours noirs n'habitent guères que les pays froids; mais on trouve des ours bruns ou roux dans les climats froids & tempérés, & même dans les régions du Midi. Ils étoient communs chez les Grecs; les Romains en faisoient venir de Libye, pour servir à leurs spectacles : on trouve des ours dans tous les pays déserts, escarpés, ou couverts; on n'en trouve point dans les pays bien peuplés, si ce n'est peut-être quelques-uns dans les monta-

gnes les moins fréquentées.

L'ours, selon M. de Busson, est non-seulement suvage, mais solitaire: il suit par instinct toute société; il s'éloigne des lieux où les hommes ont accès, il ne se trouve à son aise que dans les endroits qui appartiennent à la vieille nature: une caverne antique dans des rochers inaccessibles, une grotte sormée par le tems dans le tronc d'un vieux arbre, au milieu d'une epaisse sorêt, lui servent de demicile; il s'y retire seul, y passe une partie de l'hyver sans provisions, sans en sortir pendant plusieurs semaines: cependant il n'est point engourdi, ni privé de sentiment, comme le loir ou la marmotte. Mais, comme il est naturellement gras, & qu'il l'est excessivement sur la fin de l'automne, tems auquel il se recele, cette abondance de graisse lui sait supporter l'abstinence, & il ne sort de sa bauge que lorsqu'il se sent affamé.

On prétend que c'est environ au bout de quarante jours que les mâles sortent de leurs retraites; mais que les semelles y restent quatre mois, parce qu'elles sont leurs petits. J'ai peine à croire, continue M. de Busson, qu'elles puissent non-seulement subsister, mais encore allaiter leurs petits, sans prendre elles mêmes aucune nourriture pendant un aussi long espace de tems. S'il est vrai que les mâles pressés par le besoin de prendre de la nourriture, sortent au bout de quarante jours, il n'est pas naturel de penser que les semelles ne soient pas encore plus pressées du même besoin, puisqu'en allaitant leurs petits, elles se trouvent doublement épuisées; à moins qu'on ne veuille supposer qu'elles en dévorent quelques-uns avec leurs enveloppes, & tout le reste du produit supersta

persu de leur accouchement; ce qui ne me paroît pas vraisemblable, malgré l'exemple des chattes qui mangent quelquefois leurs petits. Au reste, nous ne parlons ici que de l'espece des ours bruns, dont les mâles dévorent en effet les oursons nouveaux nés, lorsqu'ils les trouvent dans leurs nids. Mais les femelles, au contraire, semblent les aimer jusqu'à la sureur : elles sont, lorsqu'elles ont mis bas, plus féroces, plus dangereuses que les mâles; elles combattent, & s'exposent à tout pour sau-

ver leurs petits.

C'est vers l'automne que les ours se recherchent; la femelle est, dit on, plus ardente que le mâle : on prétend qu'elle se couche sur le dos pour le recevoir, qu'elle l'embrasse étroitement, qu'elle le retient long-tems; mais il est plus certain qu'ils s'accouplent à la maniere des quadrupedes. On a vu des ours captifs s'accoupler & produire; mais on n'a point observé le tems de la gestation: comme l'ours vit vingt ou vingt - cinq ans, & que le tems de la gestation est ordinairement proportionné à celui de la durée de la vie, il y a lieu de croire que la gestation est de plusieurs mois. Le mâle & la femelle n'habitent point ensemble : ils ont chacun une retraite séparée, & même fort éloignée. Lorsqu'ils ne peuvent trouver une grotte pour se gîter, ils cassent & ramassent du bois pour se faire une loge qu'ils recouvrent d'herbes & de feuilles, au point de la rendre impénétrable à l'eau. La femelle prépare à ses petits un lit de mousse & d'herbe dans le fond de sa caverne : elle n'en a ordinairement qu'un, deux, trois ou quatre, qui ont besoin du secours de leur mere, & la suivent pendant un an ou deux.

La voix de l'ours est un grondement, un gros murmure, souvent mélé d'un frémissement de dents, qu'il fait sur-tout entendre lorsqu'on l'irrite: il est très-susceptible de colere, & sa colere tient toujours de la fureur & souvent du caprice. Quoiqu'il paroisse doux pour son maître, & même obéissant, lorsqu'il est apprivoisé, il faut toujours s'en désier, & le traiter avec circonspection; sur-tout ne le pas frapper au bout du nez, ni aux parties de la génération. On lui apprend à se tenir debout, à gesticuler, à danser; il semble même écouter le son des instruments, & suivre grossierement la mesure:

H. N. Tome IV.

mais pour lui donner cette espece d'éducation, il faut le prendre jeune, & le contraindre pendant toute sa vie. On voit à Berne, ville d'un Canton de la Suisse, la fosse aux ours; ce sont deux especes d'antres ouverts, dans lesquels on nourrit plusieurs ours, qui, pour être habitants d'une Cité très-peuplée, n'en paroissent pas moins féroces : ce monument est sans doute consacré aux armes de la ville & du Canton, qui sont un ours. L'ours sauvage ne se détourne pas de son chemin, ne suit pas à l'aspect de l'homme; cependant on prétend qu'en Islande, par un coup de sifflet, on le surprend, on l'étonne au point qu'il s'arrête & se leve sur les pieds de derriere; on lui jette un gant pour l'amuser, car il ne manque jamais d'en tourner & retourner chaque doigt: c'est-là le tems qu'il faut prendre pour le tirer; si on ne fait que le blesser, il vient en furie se jetter sur le Chasseur, & l'embrassant des pattes de devant il l'étoufferoit s'il n'étoit secouru.

Ces animaux, qui remplissent en été les forêts & les campagnes du pays de Kamschatka, sont peu farouches, & n'attaquent jamais un homme à moins qu'ils ne le trouvent endormi, encore en tuent-ils rarement. Ce qu'il y a de plus singulier, c'est que les ours de cette contrée ne font jamais de mal aux femmes; lorsqu'elles vont pendant l'été cueillir des fruits sauvages, ces animaux les suivent & ne leur font d'autre mal que de leur dérober quelques-uns des fruits qu'elles ont ramassés. Quelle peut être la raison physique de cette sorte de prédilection que certains animaux paroissent avoir pour les semmes !.. Les habitants ont plusieurs manieres de tuer ou de prendre ces ours, mais le moyen le plus extraordinaire, est celui que nous allons décrire. Un homme prend dans sa main gauche un couteau, & à sa main droite un stilet aiguisé par les deux bouts, & une corde dont il enveloppe son bras; il s'avance ainsi vers un ours, lequel se dresse comme d'ordinaire sur ses pattes de derriere, & attaque le Chasseur la gueule ouverte. Celui-ci, avecautant d'adresse que de courage, ensonce sa main dans la gorge de l'ours, & y place le stilet verticalement, de maniere que non-seulement cet animal ne peut plus refermer sa gueule, mais qu'il est forcé, par les douleurs cruelles

du'il ressent de suivre le Chasseur sans mphibies dans tout où l'on veut le mener. H y a une maniere ette même dangereuse de prendre ces animaux, ainsi qu'il le ce boque en Suede, en Norwege, en Pologne, &c. c'est eré les enivrer en jettant de l'eau-de-vie sur le miel qu'ils aiment beaucoup, & qu'ils cherchent dans les troncs d'arbres. A la Louissane & en Canada, où les ours noirs sont très-communs, ils se nichent dans des troncs d'arbres pourris à la hauteur quelquesois de trente ou quarante pieds, car ils grimpent très-bien: on met le feu à l'arbre, & quand la mere descend on la tue avant qu'elle soit à terre. Les petits descendent ensuite, on les prend en leur passant une corde au col, & on les emmene pour les élever ou pour les manger, car la chair de l'ourson est délicate & bonne : celle de l'ours est mangeable & même fort estimée en Chine; mais comme elle est mêlée d'une graisse huileuse, il n'y a guères que les pieds, dont la substance est plus ferme, qu'on puisse regarder comme une viande délicate. En Allemagne ils sont encore réservés pour la table des Princes, où l'on sert des pattes d'ours salées & enfumées. Les Kamschadales mangent la chair & la graisse de cet animal; & quand ils ont tué un ours, ils sont obligés de régaler leurs voisins.

La chasse de l'ours, sans être fort dangereuse, est trèsutile lorsqu'on la fait avec quelque succès. La peau est, de toutes les fourures grossieres, celle qui a le plus de prix; la quantité d'huile qu'on retire de l'ours est considérable. À la Louisiane on voit dans l'automne des ours qui se sont tellement engraissés, qu'ils n'ont pas la force de marcher, ou du moins qu'ils ne peuvent courir aussi vite qu'un homme. Les ours noirs de ce pays s'engraitsent ainsi en mangeant des patates, du mahis & les fruits des plaqueminiers sur lesquels ils grimpent, se mettent à califourchon sur une branche, se tiennent d'une patte, & de l'autre cueillent les fruits. La graisse dont les ours sont chargés, les rend très-légers à la nage : on leur trouve en automne jusqu'à dix doigts d'épaisseur de graisse aux côtes & aux cuisses; le dessous de leurs pieds est gros & entlé: lorsqu'on le coppe, il en sort un suc blanc & laiteux. Cette partie paroît composée de petites glandes, qui sont comme des mamelons, & c'est ce qui fait

80 OUR

que pendant l'hiver, dans leurs retraites, ils sucent continuellement leurs pattes. On prépare la graisse d'ours, on la purifie, on en retire une huile claire qui surnâge, qui est aussi bonne que la meilleure huise d'olive, & qui sert aux mêmes usages. Au dessous de cette huile on trouve un sain doux aussi blanc, mais un peu plus mou que le sain doux de porc, & qui sert aux besoins de la cuisine. Les sauvages trassquent beaucoup avec les François, de l'hûile d'ours; on dit qu'elle ne se fige gueres que par un grand froid, que quand cela arrive elle est toute en grumeaux & d'une blancheur à éblouir. En France, les Épiciers-Droguistes ne tiennent point d'huile d'ours: mais ils font venir de Savoie, de Suisse ou du Canada, de la graisse ou axonge, qui est rarement purifiée : on se sert de cette graisse, comme de topique, pout les hernies, les rhumatismes, &c. & beaucoup de gens assurent en avoir ressenti de bons essets.

OURS A FOURMIS: voyez Fourmillier.

OURS MARIN. C'est une espece d'animal amphibie, assez semblable à l'ours pour la figure, l'instinct & la férocité de son naturel. L'histoire de ces animaux pré-

sente des particularités assez singulieres.

M. Steller, de l'Académie de Petersbourg, qui s'est trouvé dans le cas de pouvoir observer les ours marins, dit que ces animaux changent de climats comme les oyes, les eignes & les hirondelles parmi les oiseaux; les ruises parmi les poissons; les lieures & les rais parmi les quadrupedes. Certains animaux ne changent de demeure, que pour chercher de la nourriture quand ils commencent à en manquer. Les oiseaux cherchent des lieux solitaires; & les poissons, des mers tranquilles pour y déposer plus surement leurs œuss, pour y peupler sans être inquiétés, & pour répater leurs forces. La Nature a donné le même instinct aux ours marins; ils cherchent les mers méridionales & les isles désertes qui sont en grand nombre entre l'Amérique & l'Asie, depuis le cinquantieme degré de latitude, jusqu'au cinquante sixieme; ils s'arrêtent dans les parties du Continent qui paroissent les plus tranquilles; les semelles y mettent bas leur portée, nourrissent leurs petits, & s'en retournent avec eux au bout de trois mois dans leurs premie-

res demeures. Comme on voit de ces amphibies dans l'hémisphere boréal, il y a sieu de croire que cette même espece d'animaux se trouve tant dans l'hémisphere boréal, que dans l'hémisphere austral, sous le même degré de latitude. Les meres mettent leurs petits au jour vivants; ils sont en naissant d'un noir très-brillant; mais au bout de quatre ou cinq jours les poils des pieds de devant changent un peu de couleur; le ventre, qui se ter-

mine en cone, & les côtés se bigarent.

Les mâles, dès en naissant, sont plus grands & plus forts que les femelles, leur peau devient de jour en jour plus noire; au lieu que celle des femelles est constamment cendrée, avec quelques taches rousles sous les pieds. Lorsque les femelles ont mis bas, elles coupent avec leurs dents le cordon ombilical; & à force de le lécher, elles arrêtent le sang & desséchent le cordon. Leurs petits naissent les yeux ouverts, ils les ont fort grands & saillans, & la bouche armée de trente-deux dents; mais les dents canines qui sont les plus grandes, les plus fortes, & dont ils font le plus d'ulage dans leurs combats, ne paroissent que le quatrieme jour : elles. font tournées vers le gozier.

Les femelles ont pour leurs petits-une tendresse extrême; elles ne les quittent pas, & sont toujours rassemblées. avec eux sur le bord de la mer, où elles passent une partie du tems à dormir. Les petits folâtrent entr'eux comme de jeunes chiens, imitent leurs peres, & s'exercent déja aux combats. Si l'un d'eux renverse l'autre à terre, le pere survient en murmurant, les sépare, caresse le vainqueux, le léche tendrement & légerement; car sa langue est fort rude : il l'oblige quelquesois à se coucher sur la terre, & s'il réfiste il paroît l'en aimer davantage: le peresemble s'applaudir & se séliciter d'avoir un successeur digne de lui; mais il témoigne moins d'empressement pour les paresseux : ceux-ci sont toujours à la suite de la mere, tandis que les courageux accompagnent leur pere par-tout.

Les ours marins, quoique rassemblés par milliers, sont toujours divisés par familles; une famille est souvent composée de cent-vingt; châque mâle a plusieurs semelles, huit, quinze & jusqu'à cinquante, qu'il garde avec beaucoup de soin & d'inquiétude : si quelqu'auns mâle en approche il entre en sureur, & le combat le plus sanglant commence entre ces deux rivaux. Les semelles alors spectatrices se déterminent à suivre le vainqueur, le léchent amoureusement, & poussent en commun des eris de victoire.

Ces animaux sont d'une intrépidité étonnante : lorsqu'ils ont une fois pris un poste, rien que la mort ne peut le leur faire quitter; ilsne permettent point aux autres de venir s'établir trop près d'eux. Lorsqu'il s'éleve des sujets de combats entr'eux, on les voit quelquesois se battre une heure entiere, se tendre des piéges, se coucher de lassitude, l'un auprès de l'autre, haletans, sans force & sans mouvement; puis se relevant tout-à-comp l'un & l'autre, s'exciter & recommencer un nouveau combat. En se battant ils prennent chacun une place: qu'ils ne quittent jamais: ils tournent la tête de côté, & se frappent de bas en haut, chacun tâchant d'éviter le coup de son adversaire. Tant qu'ils sont d'égales forces, ils ne peuvent frapper que des pieds; mais bientôt le plus fort saisit son adversaire avec les dents & le terrasse; les autres ours, spectateurs du combat. accourent alors au secours du plus soible, & terminent la querelle

On les voit toujours, dit M. Steller, prêts à secourir le soible & l'opprimé. Si deux ours en attaquent un seul, les autres, comme indignés de l'inégalité du combat, viennent à son secours : ceux qui sont encore dans la mer, levent la tête pour contempler ce spectacle sammer, levent la tête pour contempler ce spectacle samment; ensuite ils s'animent, sortent de l'eau, & viennent tout surieux se jetter dans la mêlée & augmenter le

carnage.

Les ours marins, comme nous l'avons dit, ne quittent point leurs postes. Quelquesois les Voyageurs obligés de poursuivre leur chemin écartent ces animaux, en les attaquant à coups de pierres, sur lesquelles ils se jettent, & qu'ils saississent avec cette sureur qu'on remarque quelques dans les chiens; leur rage en augmente, & ils remplissent l'air d'hurlemens affreux. Lorsqu'on veut les attaquer, on s'attache d'abord à leur crever les yeux, & à leur casser les dents à coups de pierres: mais quoiqu'aveugle & couvert de blessures, un ours marin ne quitte

jamais sa place, parce que s'il s'en éloigne d'un pas, les autres se jettent sur lui, & l'obligent à coups de dents de la reprendre, & quelquesois le mettent en pieces. Si quelques-uns d'entr'eux accourent à lui pour l'empêcher de suir, d'autres les soupçonnent de vouloir suir eux-mêmes, & se jettent sur eux; ce qui donne lieu à dissérens combats particuliers, & sorme un spectacle horrible.

On voit ces ours marins rester un mois entier dans la même place, sans la quitter un seul moment. On a tué de ces animaux dans ces circonstances, on les a ouverts, & on n'a trouvé dans l'estomac & les intestins que de l'é-eume sans excrémens. On a remarqué que le panicule adipeux diminuoit tous les jours, ainsi que la circonsérence de leur corps, & que leur peau devenoit si stasque, qu'elle pendoit de tous les côtés comme un sac; ce qui sait croîre que pendant ce tems d'inaction & de repos ces amphibies ne se nourrissent que de leur propre graisse,

qui est repompée par les vaisseaux absorbans.

Dans l'accouplement de ces animaux, la femelle se couche sur le dos & le mâle sur elle; cette operation se sait ordinairement vers la fin du jour. Une heure avant que de s'accoupler, le mâle & la semelle nâgent tranquillement à côté l'un de l'autre; & reviennent sur le Continent; ensuite le mâle approyé sur ses pieds de devant se livre ardemment à son instinct; ses pieds sont entièrement cachés dans le sable, dans lequel son poids sait ensoncer tout le corps de la semelle, à l'exception de la tête; ils sont si sort occupés de leurs amours, qu'on est souvent long tems à les examiner avant qu'ils s'en apperçoivent. Si on s'avisoit de les troubler & de les distraire, le mâle quitteroit sa semelle, se jetteroit sur la personne & la dévoreroit si elle ne pouvoit se sauver par la suite, ou tuer l'animal.

Quand les ours marins sortent de l'eau, ils secouent tout le corps, se frottent la poitrine & arrangent leurs poils avec leurs pieds de derrière, lesquels sont palmés. Le mâle appuie mollement l'extrémité de ses levres sur celles de sa semelle, comme s'il vouloit la baiser : lorsqu'ils sont couchés à quelque abri au soleil, ils élevent les pieds de derrière en haut, & les remuent sans cesse, comme les chiens remuent la queue. Ils se couchent tan-

ployé en cercle. Quelque profond que soit leur sommeil, avec quelque précaution qu'un homme puisse marcher, ils s'en apperçoivent & s'éveillent. Le sentent-ils? l'entendent-ils? C'est ce qu'on n'a pas encore découvert.

On dit que ces animaux nâgent avec tant de facilité, qu'ils peuvent faire plus de deux milles d'Allemagne par heure. Quand ils nâgent sur le ventre, on ne voit jamais leurs pieds de devant, mais ceux de derriere paroissent souvent hors de l'eau, où ces animaux peuvent demeurer très-long-tems, parce qu'ils ont le trou oval ouvert.

Les Kamschadales attaquent & blessent les ours marins avec une espece de javelot troué, dont le ser abandonnant le bois, reste dans le corps de l'animal; & comme il entre de biais, il n'en peut sortir: le fer est arrêté à une corde très-forte, dont les Pécheurs tiennent l'autre extrémité. L'animal blessé fuit avec la vîtesse d'une slêche, entraîne avec lui la barque, jusqu'à ce que satigué par sa course & épuisé par la perte de son sang, il s'arrête. Dans ce moment les Pêcheurs tirent à eux la corde, percent l'ours de leurs lances; & s'il fait quelques mouvemens pour renverser la barque, on lui coupe les pieds de devant avec une hache. Ils s'attachent particulierement aux femelles qui viennent de mettre bas au printems; & entre les mâles aux plus jeunes. On voit une grande quantité deces ours marins dans l'Isle de Béring. La chair & la graisse des mâles est fort dégoûtante, celle des femelles est délicate.

OURS DE MER. Nom donné à un crustacée, sans piquans, que l'on pêche en Walachie, en Bulgarie & en Servie: c'est le même qu'on appelle à Naples & à Messi-

ne, messacara.

OURSIN DE MER, BOUTON OU CHATAIGNE DE MER, ou HERISSON DE MER, ethinus marinus, est un genre de coquille multivale, de sorme ronde, ovale, à pans irréguliers, quelquesois plate & toute unie, d'autres sois mamelonnée & élevée. L'oursin est composé d'une quantité prodigieuse de pieces de rapport fragiles, couvertes d'épines, fort nombreuses, assez semblables en cela, & pour la sorme, auxenveloppes des châtaignes.

Ce poisson testacée est fort connu sur le bord des mers, & particuliérement sur les côtes de la Méditerranée: il y en a de noirs, de verds, de rouges, de purpurins on violets; mais ces couleurs s'alterent après la mort de l'animal: on nomme écrinométres les plus grands; brissi spathagi, ceux qui vivent en haute mer. Leurs piquants sont plus ou moins gros & plus ou moins longs, les uns sont obtus, d'autres très-pointus; aussi voit-on des oursins qui ne sont revêtus que de petites pointes semblables au poil des animaux, tandis que d'autres ont des pointes fort grandes en forme de baguettes. Ces piquants sont ou ronds ou triangulaires, en un mot de différentes configurations, selon l'espece d'oursin, mais tous sont très-durs & se cassent net : ils servent de pieds à l'animal; car quand il veut aller d'un lieu à un autre, il s'appuie sur ces pointes mobiles dans leurs charnieres. & tourne non sur lui-même, mais horisontalement: son mouvement progressif est si prompt, qu'il est souvent difficile de l'attraper.

Ce qui sert de tête aux oursins est placé au centre inférieur, c'est la partie concave, qui est toujours contre
terre; mais la partie par où ils sientent est en dessus,
quelquesois aussi en dessous près de la bouche même.
Cet animal a cinq dents aiguës & visibles, creuses en dedans, semblables à des osselets, qui toutes ensemble ont
la figure d'une lanterne, & entre lesquelles est un petit
morceau de chair qui lui sert de langue, à laquelle est
artaché le gosier, ensuite le ventre, divisé en cinq parties, de sorte que l'on diroit que l'oursin a plusieurs ventres séparés les uns des autres & pleins d'excrémens; mais
ils dépendent d'un seul ventricule, & tous se terminent
à un boyau culier Ainsi les oursins n'ont que deux ouvertures proprement dites, dont l'une est la bouche &
l'autre l'anus.

Les oursins n'ont point de chair vers le ventre comme au reste du corps: leurs œus sont attachés aux cinq pans ou lobes intéreurs de la coquille en grand nombre; les oursins sont tous bons à manger; leur couleur est rouge étant cuits, ils ont le goût des écrevisses, sur-tout ceux de la Méditerranée.

On a remarqué que ces animaux présagent la tempê-H. N. Tome W. Kk

te, & qu'ils coulent à fond pendant l'orage, en s'atta. chant aux plantes du fond de la mer, ou à d'autres corps, avec une substance assez semblable aux cornes des limacons: on a compté plus de douze cens de ces filets, dont l'animal se sert, soit pour tâter le terrein, soit pour se tenir à l'ancre. Dès que l'oursin est à flot, il contracte ces silets entre les bases ou mammelons de ses pointes, dont le nombre va quelquefois à deux mille. On apperçoit aussi l'oursin, sur la greve, par un beau tems; & comme il est souvent couvert de dix à douze pieds d'eau, on se sert pour le prendre d'un long roseau entr'ouvert dans un des bouts par un petit morceau de bois pour en écarter les parties: on l'enfonce dans l'eau, on le darde sur l'oursm, & à la place du morceau de bois, qui se dégage aisément de lui-même, l'oursin s'y loge; alors on le retire de l'eau; quelquesois, quand le flux & le ressux est grand, on le suit sur la greve très avant dans la mer; alors on peut le prendre à la main. On vend dans les rues de Marseille les oursins, comme l'on vend à Paris les huîtres. Pour les ouvrir on a une main gantée à cause des pointes, & des ciseaux à l'autre; on les cerne tout autour, puis avec de petits morceaux de pain faits en quarrés longs, comme quand l'on veut manger un œuf à la coque, on ratice la substance interne, rougeâtre, pleine d'œufs, avec ce pain, & on le mange ainsi assaisonné. On en est dégoûté dans les premiers jours; car rien ne ressemble mieux à du pus, que cet amas d'œufs, qui procure souvent un petit cours de ventre; mais on s'accoutume bientôt à ces mets. On nomme l'intérieur de l'oursin, echinus ovarius, & l'extérieur echinus digitatus.

Les oursins de la Mer Rouge sont plus épais que ceux de la Méditerranée; ceux-ci sont d'un meilleur goût que ceux de l'Océan & de la Manche. On ne peut qu'admirer la symmétrie des pointes & des mammelons de l'oursin. M. d'Argenville dit avoir compté, sur la superficie d'un oursin de la Mer Rouge, cinq divisions à deux rangs de mammelons, & de grandes pointes au nombre de soi-xante-dix, sans compter cinq autres rangs de petites, & toutes les bandes qui séparent les rangs des mammelons, lesquelles sont percées d'une infinité de petits trous pas où sortent ses cornes ou sensacula.

387

Voici les especes principales des oursins, & les endroits où on les trouve.

1°. Celui dont la forme est ronde, ainsi que ses petites pointes, (Méditerranée.)

2°. Celui qui est ovale & à grandes pointes, (Améri-

que): on l'appelle chardon.

3°. Celui dont le dos est en cœur, (Méditerranée).

4°. Celui qui est étoilé, (Moluques).

5°. Le pas de poulain, (Méditerranée); c'est une espece de sparagus.

6°. L'oursin à grosses baguettes obtuses, (Merrouge).

7°. L'oursin violet strié, (Isse de France); ses pointes sont saites en sorme de pignon de pommes de pin.

Enfin il y en a dont les pointes sont cannelées, & insérées dans de gros mammelons: d'autres oursins sont très-applatis. Redi a fait mention d'une espece d'oursine fort remarquable, en ce qu'elle est environnée de tousses de crains ou de pinceaux.

Lorsqu'on veut conserver des oursins pour les Curieux, il saut aussi-tôt qu'ils sont sortis de la mer, le dessaler dans l'eau douce pendant quelques heures, ensuite les laisser sécher sans les vuider, afin d'en conserver les

mâchoires.

OURSINS DE MER FOSSILES, échinites, sont les mêmes coquilles multivalves que les précédentes, devenues fossiles par la récession des mers qui couvroient autresois les lieux où l'on en trouve présentement. Il y a de ces sossiles qui sont mutilés ou changés de nature; l'on en trouve qui sont d'une nature spatheuse, d'autres sont changés en silex & ont conservé leur sorme & leurs caracteres primitifs. On distingue encore sur ces coquilles, les sutures, les petites éminences, les milliers de petits trous, les especes de gravures autour des mammelons, dont il est parlé dans l'article des oursins vivans. On peut consulter l'Ouvrage latin sur les oursins de M. Klein, & qui est traduit en trançois par M. Desbois, & imprimé à Paris en 1754, in-8°.

On peut aussi rapporter aux oursins sossiles, les parties qui en sont séparées, & que l'on trouve également dans la terre, telles que leurs dents, leurs osselets, leurs

pointes & leurs mammelons.

Les pierres ou pointes judasques, sont aussi des dards

fossiles d'oursins : voyez Pierre Judaïque.

Les pointes d'oursins fossiles & ordinaires, sont des baguettes pierreuses, communément spatheuses, cylindriques, lisses ou striées, & de différentes grandeurs:

voyez Oursin de mer.

On donne le nom d'écusson d'oursin pétrissé, à ces pieces quarrées, ou de sigure irrégulière, dont l'assemblage d'un certain nombre compose l'oursin lui-même; on en peut souvent compter jusqu'à six cens. Les écussons orbiculaires, sont les mammelons de l'oursin mammillaire; voyez Mammelons.

OURSINE, est le nom que l'on donne à une phalêne (papillon nocturne) qui provient d'une chenille toute

velue, laquelle se trouve sur la laitue.

OUTARDE, OTARDE ou BITARDE, tarda avis. L'outarde est un oiseau de la grandeur du coq d'Inde, elle a la tête & le col de couleur cendrée, le ventre est blanc & le dos bigarré par des lignes transversales, rousses & noires; son bec est semblable à celui d'une poule: elle n'apoint de doigts de derriere, ce qui est fort notable, car, par cette marque & par sa grandeur, elle est suffisamment distinguée de tous les autres oiseaux de ce genre. Elle n'a que trois doigts au pied, dont les ongles sont larges, courts, peu crochus, peu pointus, de sigure evale & convexe, tant en dessus qu'en dessous.

En hyver les outardes sont en grandes bandes dans les plaines, elles ne se séparent qu'en Avril, qui est la sai-son de leurs amours. Lorsqu'elles sont à terre, en bande, il y en a toujours quelques-unes un peu éloignées de la troupe, qui sont sentinelle, ayant toujours la tête levée pour avertir les autres quand quelqu'un paroît; & comme elles ont beaucoup de peine à s'élever, à cause de leurs aîles courtes, elles s'y prennent de bonne heure; cependant on peut les prendre avec de bons lévriers, qui souvent les aitrapent lorsqu'elles sont à peine élevées de terre. On les prend auss à l'hameçon, en y attachant de la pomme ou de la viande.

Les outardes se nourrissent de grenouilles, de souris; de mulots, de petits oiseaux & de différentes insectes : elles sont carnassieres; pendant l'hyver elles mangent

des feuilles de navets, de choux & de graines. On a trouvé souvent, dans leurs estomacs, de pe its cailloux qu'elles avalent, comme l'autruche, pour faciliter le broie-

ment des grains qu'elles mangent.

Ces oiseaux s'accouplent pendant l'été: ils se battent à toute outrance, & on trouve de tems-en-tems de ces victimes de l'amour sur le champ de bataille. Le mâle fait la roue avec sa queue, comme le coq d'Inde, dans le tems de ses amours. Ils font leurs nids dans les terres en friche, & se contentent le plus souvent de creuser la terre pour y poser deux œufs, qui sont blancs, avec quelques taches rousses au gros bout; du reste, ils sont aussi blancs que des œufs de cygne.

La ponte se fait sur la fin de Mars ou de Juin. La couvaison est d'a peu-près cinq semaines, comme celle des dindes. Les petits courent, comme les poulets, aussi-tôt qu'ils sont éclos. Le cri des outardes est à-peu-près semblable à celui du corbeau. La chair de cet oiseau a le goût

de celle du dindon.

On voit beaucoup d'outardes aux environs de Châlons en Champagne: il y en a aussi en Poitou. On trouve, quelquesois de ces oiseaux engourdis au milieu des neiges, & on les prend aisément.

La vraie outarde est fort rare dans bien des pays. La graisse de cet oiseau est anodyne & résolutive. Les Sauvages se sont des robes des plumes d'outardes : on trouve sa description anatomique de l'outarde, dans les Mé-

moires de l'Académie des Sciences.

Belon dit que l'outarde ne dissere de la canne-pétiere, que par la grandeur. Willughby regarde aussi la canne-pétiere comme une espece de petite outarde; elle en a toutes les manières de saire. Quand elle se met en colere, elle ensse la peau qui lui pend tant soit peu audessous du bec: on assure que quand la semelle soupconne qu'on veut lui dérober ses œuss, elle les transporte sous ses aîles dans un autre endroit. Son col est sort allongé: le mâle, dans le tems de l'amour, fait aussi la roue avec sa queue.

OUTIN. Voyez HAUTIN.

OUTREMER EN PIERRE: voyez Lapis Lazuli. K k 3 390 OXI OYE

OXIGEDRE ou PETIT CEDRE: voyez au mot CEDRE.

OXIPETRE, est tantôt une terre farineuse, & tantôt une pierre cristalline, blanche, jaunâtre, d'un goût aigrelet, laquelle se trouve dans le territoire de Rome: on s'en ser dans le pays en boisson, pour modérer la chaleur de la sievre. Les oxipetres que nous avons reçues de cette Contrée, étoient alumineuses & vitrioliques: voyez Alun & Vitriol.

OYE ou OIE, anser, est un oiseau très-vorace, aquatique, palmipede, & dont on distingue beaucoup d'especes. Nous donnerons ici l'Histoire de l'Oye domestique, & nous ne rapporterons que les singularités des au-

tres especes qui sont lauvages.

1º. L'OYE DOMESTIQUE OU PRIVÉ, anser vulgaris: c'est un oiseau de basse cour, connu de tout le monde ; il est plus petit que le cygne, mais plus grand que lecanard: il pese jusqu'à dix livres étant engraissé: sa longueur, depuis le bout du bec jusqu'à celui des pieds, est de trois pieds; l'envergure a plus de quatre pieds & demi: le bec est long de deux pouces & demi; la queue longue de six pouces & demi, & composée de dix-huit grandes plumes : les aîles ont chacune vingt-sept grandes plumes. L'oye a le col plus court que le cygne, & plus long que le canard : la couleur de son plumage variecomme dans tous les autres oiseaux domestiques; tantôt elle est brune & bigarée; tantôt elle est cendrée ou blanche, mêlée de brun. Le mâle est ordinairement blanc. Le bec & les pieds sont jaunes dans les jeunes. oyes, qu'on nomme oysons ou oyons; & ceux des vieilles sont rouges. On nomme le mâle oyard ou jars.

Quand l'oye se met en colere, elle siffle comme le serpent : elle vit sort long-tems. Willughby cite une oye qui avoit quatre-vingts ans, & qu'on sut obligé de tuer, à cause de sa méchanceté & des mauvais traite-

ments qu'elle faisoit aux oisons.

L'oye est un oiseau amphibie, qui vit, comme le canard, sur la terre & dans l'eau. L'on en voit le long de la loire, s'assembler en certains tems de l'année, & saire leur passage en d'antres pays, d'où elles reviennent

ensuite chacune dans leurs maisons. Cet oiseau se nourrit principalement d'herbes & de grains : il est pesant, s'exerce peu à voler, & marche lentement : cependant on mene quelquesois une troupe d'oyes à plus de quinze lieues, comme l'on conduit des dindons. Belon dit que l'oye privée, tire son origine de l'oye sauvage, & qu'il y en a une espece grande, de belle couleur, & féconde; & l'autre, qui tire sur l'oye sauvage, est plus petite & de moindre revenu. Les bons Economes, qui savent tiver avantage des oyes, préférent celles qui sont blanches & de grande race, à celles dont le plumage change de conleur. Mais quoique ces oiseaux s'élevent par-tout, l'on n'en peut tirer bon parti, que quand l'on est proche d'une riviere, d'un ruisseau ou d'un étang, ou d'un trèsgrand vivier toujours plein d'eau, pour les faire barboter. Deux mâles suffisent pour six ou sept semelles : celles-ci font jusqu'a trois pontes par an, & dix à douze œufs à chaque ponte. Jean Liébault nous apprend, dans sa Maison Rustique, que si l'on ne retire pas les œufs des oyes, à mesure qu'elles pondent, elles les couvent dès que leur ponte est achevée; mais que quand on les leur ôte, elles ne cessent point de pondre, quelque ois jusqu'à deux cents œufs, & même jusqu'à en périr. Leur ponte commence en Mars & finit en Juin: elles couvent trente jours. Dans le Hainault, l'Artois, & dans quelques autres Provinces de France, on en tire un grand profit; aussi y voit-on, après la moisson, de nombreux troupeaux d'oyes pâturer dins les champs avec les dindons: en automne on les engraisse dans l'espace de quinze jours ou trois semaines, en leur crevant les yeux: on en , fait vers la St. Martin un débit considérable. Autrefois l'on en débitoit à Paris, dans la seule rue aux oyes, d'où l'on a fait, par corruption, la rue aux ours: les Rotisseurs qui les vendoient se nommoient Overs.

C'est à tort qu'on a taxé l'oye d'être stupide, elle est vigilante; son sommeil est léger, elle se reveille au moindre bruit; elle est même aussi propre que quelques chiens, à garder la nuit une maison de campagne; car dès qu'elle entend quelque chose, elle ne cesse de jetter des cris. On en cite un exemple sameux dans l'Histoire Romaine, où elle étoit au rang des oiseanx sacrés, pour

Kk4

avoir averti les Romains de l'approche des Gaulois; près de s'emparer du Capitole. Il est certain, dit Lémery, que cet oiseau est disciplinable; j'en ai vu, dit-il, un tourner une roue de cheminée, pour faire rotir de la viande.

Personne n'ignore combien cet oiseau entre dans nos usages domestiques: ses petites plumes servent à faire des lits, des coussins & des oreillers, qui nous facilitent un sommeil agréable; & les grandes plumes de ses alles nous sournissent des plumes à écrire, dont l'usage est connu de tout le monde. On plume les oyes deux sois l'année, au printems & en automne. Il ne paroît pas que les Anciens eussent coutume de se coucher sur la plume d'oye: Belon dit qu'ils ne sont pas encore aujourd'hui en usage chez les Orientaux; leurs lits sont composés de bourre de chameau; de laine, de coton & de sommités de roseaux.

La siente de l'oye gâte les prés & brûle l'herbe; cesoiseaux sont capables de faire beaucoup de dégâts dans
les jardins & dans les bleds, si l'on n'y prend garde: la
jusquiame, la ciguë, & l'amande amere, sont des poisons pour ces animaux: il y a peu de volaille plus sujette
à produire des monstres que l'oye. Les Paysans connoissent par la grosseur & par la figure des œus, ceux quidoivent en faire naître, & ils les rejettent, comme peu
propres à être couvés, on plutôt comme ne devant pas

produire des êtres d'une longue & bonne durée.

La chair de l'oye est un assez bon manger, mais elle est peu salutaire, étant grossiere & dissicile à digérer: il faut être robuste, saire de l'exercice, pour qu'elle nour-risse bien, & qu'elle produise un aliment solide & durable, ceux qui sont sédentaires, & particulièrement les gens de cabinet, doivent s'en abstenir. On choisit cet oisseau d'un âge moyen, car étant trop jeune, sa chair est visqueuse & moins saine; quand au contraire il est trop vieux, sa chair est seche, dure & indigeste. On mange l'oye rôtie ou en ragoût: l'on sait en quelques pays des pâtés de cuisses d'oyes qui sont fort estimés; ailleurs on les marine. Les œuss de cet oiseau se mangent chez le petit peuple, mais ils ne sont pas à beau-

toup près si agréables que ceux de poule. Le sang de boye est aléxipharmaque : sa graisse est émolliente, résolutive, nervale & laxative; elle empêche les grains de la petite vérole de creuser profondément : cette substance, ainsi que le soie du même oiseau, passoit chez les Romains pour quelque chose d'exquis. Sa fiente est hystérique, diurétique & sébrifuge: on prétend que la premiere peau des pieds de l'oye est propre pour arrêter

toutes sortes de flux, &c.

20. L'OYE SAUVAGE, anser sylvestris : cet oiseau fréquente les terres labourées où il pâture : il est plus petit que l'oye domestique, s'apprivoise difficilement, il arrive chez nous en hyver après les grues : voyez ce mot. Il vole par bande le jour & la nuit avec beaucoup d'ordre, en forme de triangle sans base, comme sont les gruës & les canards sauvages; leur cri est perçant & se fait entendre de fort loin : aussi a-t-on remarqué que dans l'oye sauvage, la trachée artere est résléchie comme dans la gruë, en façon de trompe. Son envergure est très-étendue, son col est fort long: son bec, ses jambes & ses pattes sont d'un jaune safrané; sa mâchoire supé» rieure est toute garnie de plusieurs rangs de petites dents, & celle de dessous d'un seul rang de chaque côté. la langue en a aussi un de chaque côté sur la membrane extérieure: quel quesois le palais est aussi denté.

Cette eye se plaît dans les grandes plaines remplies de blé verd qui lui sert de pâture. Il fait ses petits dans les Isles & dans les lieux maritimes où il y a des marécages. Sa chair est infiniment plus légere, plus savoureuse:

& plus délicate que celle de l'oye domestique.

On voit aux environs de Ferrare en Italie & dans la Flandre, quelques oyes sauvages qui varient par le plu-

mage.

30. L'Oye DE MER, merganser, cet oiseau qui est le grand plongeon de plusieurs Naturalistes, a une envergure moins considérable que les autres oyes en proportion de sa taille. Il a le corps long, le dos large & plat; son plumage supérieur est d'un cendré brunâtre, l'inférieur est de couleur isabelle, les grandes aîles ont les pointes blanches : le bec est plus long que le doigt index, d'une couleur brune jaunâtre, la mâchoire supér de dents, & ressemblent à une scie de chaque côté: les

jambes & les pattes sont rouges.

4°. L'OYE NONNETTE OU CRAVANT, anas muscaris. Cet oiseau n'est pas fort commun parmi nous : on le nomme ainsi, de sa contenance commune avec celle de Poye, & parce que son plumage ressemble à l'habillement d'une Religieuse vêtue de blanc & de noir. Il n'est pas si grand que l'ove vulgaire; mais il est plus grand que le canard. Sa queue est courte & noire : il est haux monté sur jambes; ses pieds sont plats, larges & sort noirs, de même que ses jambes, son bec & ses yeux; son bec est court, mais large & comme denté. Belon dit que l'oye nonnette à la finesse du renard, pour saire échapper ses petits quand quelqu'un veut s'en saisir. Elle fait semblant de vouloir se laisser prendre, & leur donne le tems de s'échapper. Quelquesois elle sait comme si elle avoit les aîles & les cuisses cassées; & quand elle voit ses petits hors de danger, elle s'envole & s'échappe à son tour des mains des Chasseurs. Elle prend les mouches qui volent sur l'eau.

3°. L'Oye de Soland ou d'Écosse, anser Bassasus. Elle a la peau, fur les côtés de la tête, au delà des yeux, dégarnie de plumes : elle n'a point de narines ; mais il y a une rigole à leur place qui s'étend des deux côtés tout le long du bec : les bords des deux mâchoires sont toujours gluans; les quatre doigts sont liés ensemble par la membrane qui va jusqu'à la naissance des ongles; ses pattes sont noires. Cette espece d'oye ne multiplie que dans l'Îste de Bass en Ecosse, où il en vient annuellement un nombre prodigieux; chaque femelle ne pond qu'un œuf. Elle fait son nid dans les rochers élevés de l'Isle située dans la mer d'Ecosse : elle aime ses petits si tendrement, que lorsque les enfants du pays vont pour les dénicher, ils s'exposent à perdre la vie. Comme on tire rarement sur ces oiseaux, & que personne ne les effraie, ils nourrissent avec confiance leurs petits tout près des habitations. Leur nourriture est de poisson. Les Ecossois disent que la chair de cette oye est exquise : ils fe servent de sa graisse pour la composition de quelques semedes. Le Seigneur de l'Isle en tire annuellement de grands revenus, car on les vend cher : elles ne viennent que dans le printems, & s'en vont dans l'automne. Cesoiseaux sont fort industrieux & adroits pour attraper les poissons; moyennant quoi, les Insulaires sont sournis, pendant tout l'été, de poisson frais.

6°. L'OYE DE MOSCOVIE est plus grande que les oyes ordinaires; la mâchoire supérieure est chargée d'une bosse large & ronde; & le dessous du bec a une grande bourse. Le bec, les jambes & les pieds sont d'une belle couleur d'orange; le plumage est d'une couleur

fombre.

Les Naturalistes sont mention de plusieurs autres sortes d'oyes: il y a celle de Brenta, celle de Canada, celle d'Espagne qui est très-grande, & qui semble être une espece de cygne abâtardie par l'accomplement du cygne & de l'oye; sa chair est excellence. L'oye de marais est la même que l'oye sauvage; l'oye d'Islande est le canard de montagne de Spitzberg. M. Anderson dit que les oyes d'Islande sont connues sous le nom de margées; & qu'elles y viennent en si grande quantité, que leurs troupes sont par milliers. Ces oiseaux sont, dit-il, si satigués en arrivant, vraisemblablement par la grande route qu'ils viennent de faire en traversant la mer, qu'on en peut tuer des milliers à coups de bâton. L'oye de Magellan est, selon Ray, le Penguin des Anglois. Voy. PENGUIN.

Au Cap de Bonne-Espérance, on trouve trois sortes d'oyes, savoir l'oye sauvage, celle de montagne, & l'oye aquatique: elles different beaucoup, soit par la couleur, soit pour la grosseur; celle de montagne est plus grosse que nos oyes d'Europe. Ses plumes sont d'un beau verd éclatant: on donne à ces oyes sauvages le nom de labotieres, à cause de la grosseur extrême du jabot qu'elles ont. On dit que les soldats & le commun du peuple en sont des poches pour mettre du tabac, qui peuvent en contenir environ deux livres. Ces oyes ne seroient-elles pas des especes de Pélicans? Voy. ce mot.

Les oyes sauvages de la Gambra ont des éperons aussi longs que ceux de nos coqs; celles du Sénégal ont les ailes armées d'une substance dure, épineuse & pointues: les lacs de la Chine sont aussi remplis d'oyes.

Enfin, les marques caractéristiques de ces oiseaux.

font d'être grands de corps, d'avoir le col long, les air lès amples, ainsi que la queue qui est ronde; un anneaut blanc proche du croupion; le dos élevé & rond, & non aussi plat que dans le genre des canards; le bec épais à la base, pointu vers le bout, & plus crochu que celui des ganards.

QZEILKE. Foyez OSEILLE

PAC

PAC est le nom que les Persans donnent à une espece

L'aigle de mer, nommée en Afrique Maroli.

PACA, petit quadrupede semblable à un pourceau de deux mois. Il y en a une grande quantité dans l'Amérique Méridionale, & il ne se trouve point dans notre continent : quelques-uns sont d'un blanc de neige ; leur chair ost entrelardée & tendre, ainsi que leur peau, mais difficile à cuire : elle a le goût de celle du lievre : c'est un mets exquis pour les habitants du Pays; les blancs se trouvent rarement ailleurs qu'aux rivages de la riviere de Saint François. Le paca a, depuis le bout du museau jusqu'à la queue, environ un pied de long; sa tête est groffe, sa mâchoire inférieure courte : cet animal a une grande barbe de lievre, des oreilles pointues & trèscourtes, ainsi que la queue; les jambes de devant plus courtes que celles de derriere : il a cinq doigts à chaque pied; le corps couvert de poils courts, rudes au toucher Il est tacheté réguliérement de blanc, gris & noir : aussi. La peau donne t-elle une assez belle sourrure. Les Guianois l'appellent ourena & pack. Ces petits animaux ont le grognement & l'allure du cochon : ils fouillent la terre ainsi que lui avec leur museau pour chercher leur nourriture. Ils plongent & restent dans l'eau plusieurs heures. Ils sont difficiles à chasser pendant l'hiver. Les grandes eaux leur sont favorables. Ils portent au commencement des pluies ou de l'hyver. Il faut des chiens dressés pour les prendre. Ils se creusent des terriers comme les lapins, mais peu profondément, de sorte que souvent les Chasseurs en marchant enfoncent dans l'endroit où ils sont cachés, & les font partir. Il y a trois issues en triangle dans la retraite qu'ils se font. Ils la recouvrent de seuilles féches, qui font croire au Chasseur que c'est un ancien trou abandonné. Quand on veut les prendre en vie on bouche deux issues, & on fouille la troisieme; mais il faut être sur ses gardes, car ils se défendent vigoureusement, & se vengent en mordant avec autant d'acharmement que de vivacité. M. Brisson place le pasa dans le 398 PAC PAD

genre du lapin, mais M. Klein le range parmi les cavia petits animaux, dit-il, que les Portugais nomment ratos do matto, qui habitent les bois, qui ont le poil & le cri du cochon, & qui se retirent dans des trous ou dans des creux d'arbres.

PACAL, petit arbre de l'Amérique méridionale, qui croît aux bords d'une riviere distante de vingt-cinq lieues de Lima: les Indiens en retirent par l'ustion une cendre qu'ils mêlent avec du savon pour guérir toutes sortes de vieilles cicatrices, de dartres & de seux volages.

PACANE ou PACANIER, espece de noyer de la

Louisiane: voyez au mot Noyer.

PACHÉE: voyez au mot ÉMERAUDE.

PACOCEROCA, plante de la Martinique & du Bresil, qui a le port & le seuillage de la canne d'Inde. Sa tige principale est haute de six à ses pieds, droite, spongieuse, verte, & ne donne point de sleurs; mais de sa racine, & même à côté d'elle, s'élevent deux ou trois autres tiges moins hautes, d'environ un pied & demi, grosses comme le petit doigt, & chargées de fleurs rouges, auxquelles succedent des fruits gros comme une prune, oblongs, triangulaires, remplis d'une pulpe filamenteuse, succulente, d'un jaune safrané, d'une odeur vineuse & agréable au goût, renfermant beaucoup de semences triangulaires, jaunâtres & ramassées en un petit peloton, contenant chacune une petite amande blanche : le suc du fruit donne une teinture d'un très-beau rouge, ineffaçable à la lessive. Si l'on y mêle un peu de suc de citron, le mêlange teindra alors en un beau violet. La racine de cette même plante est noueuse, & rend une belle couleur jaune, étant bouillie dans de l'eau: Lemery dit que toute la plante étant écrasée avant que son fruit soit mûr, rend une odeur de gingembre, & que les Indiens l'emploient dans leurs bains.

PACOS ou PACO: voyez Alpagne.

PACQUIRES, especes d'animaux semblables aux porcs, lesquels se trouvent dans l'Isle de Tabago: ils ont le dard serme, peu de poil, & le nombril sur le dos; les Sauvages en mangent beaucoup.

PADUS ou BOIS DE SAINTE LUCIE : royez à

Particle CERISIER.

PAGALOS, oiseau étranger assez semblable à une poule pour le port & la hauteur. Son plumage est de différentes couleurs sort vives; sa queue a environ deux pieds de longueur: on en a vu dans la Ménagerie de Chantilli.

PAGANELLO. A Venise on donne ce nom à une espece de goujon de mer qui est mis dans le rang des poissons à nageoires épineuses: voyez BOUILLEROT au mos GOUJON.

PAGAYE, arbre de Cayenne, mal bâti, creux, mais fort droit. Il y est fort commun; il dure long-tems; il est bon à faire des fourches: on en fait principalement des canots qu'on appelle de son nom. Mais. Rusta de Cayennne.

PAGE DE LA REINE. En Hollande, on donne ce nom à un beau papillon de Suriman qui provient d'une chenille toute couverte de pointes, au bout desquelles pend une toile noire. (Voyez l'Histoire des Insect. de

Surinam., Pl. 48.)

PAGEL, poisson de mer à nageoires épineuses, mis par Artedi dans le rang des Spares. En hyver, ce poisson ne quitte point la haute mer; mais en été, il vient proche des rivages où on le pêche: la couleur de son dos est rousse en hyver, bleuâtre en été; celle de son ventre est blanche: il a beaucoup de ressemblance extérieure avec le pagre: cependant il en dissére par son museau plus pointu, plus étroit; il a le corps moins large, les yeux grands, la bouche petite, ainsi que les dents qui sont rondes & pointues: sa chair est blanche, nourrissante, laxative & de bonne digestion. Il a des pierres dans la tête, on pêche plus de semelles que de mâles.

PAGGERE. Les Portugais appellent aussi un animal testacée du Cap de Bonne-Espérance. Kolbe dit qu'il a une espece de come ou piquant sivénimeux, que si la main en est blessée, on y sent aussi tôt des douleurs cruelles; l'inflammation s'y joint; & même on perd la main, si

l'on n'est sécouru promptement.

PAGRE, poisson de mer à nageoires épineuses qu'Artedi met ainsi que le pagel, au rang des spares. Voyez ce mot. Ce poisson se trouve souvent dans le Nil: Rondelet dit qu'il ressemble, par les nageoires, à la petite TOO PAG PAI

Dorade; mais il en dissére par les aiguillons, par la queue & par la couleur qui est rousse en tout tems; il a le museau épais, & siguré en nez aquilin: ce poisson a une grande vessie pleine d'air. On lui trouve des pierres dans la tête: il vit de bourbe, d'aglue, de seches, & de petits poissons.

PAGUL ou PAGURUS, est une des especes de cancres de la Méditerranée: il y en a qui pesent jusqu'à dix

livres. Voyez CANCRE.

PAILLE: se dit d'un tuyau, ou de la tige du blé, de l'avoine, &c. lorsque le grain en est dehors. Voyez à la suite du mot Fourage Les pailles d'un diamant sont

autant de défauts. Voyez DIAMANT.

PAILLE DE LA MECQUE: voyez Schenante. PAILLE-EN CUL ou FÉTU-EN-CUL ou OISEAU DU TROPIQUE. On a donné ce nom à un oiseau qui habite la Zône Torride, c'est à dire l'espace qui est entre les deux Tropiques. Le Pere Labat, dans ses Voyages aux Isles de l'Amérique. Tom. VIII, p. 305, dit que ces oiseaux sont à peu-près de la grosseur d'un pigeon : ils ont la tête petite & bien faite; le bec d'environ trois pouces de longueur, assez gros, fort, pointu & tout rouge, ainsi que les pieds qui sont palmés: leurs aîles sont très-grandes " à proportion de la grandeur du corps; le plumage est assez blanc: la queue est composée de douze à quinze plumes de cinq ou six pouces de longueur, du milieu desquelles sortent deux plumes longues d'environ quinze à seize pouces, lesquelles semblent accollées, & n'en faire qu'une : c'est ce qui a donné occasion aux Matelots d'appeller cet oiseau, paille-en-cul. Il a un cri perçant : il vole très-bien, & fort haut; il s'éloigne de terre, autant que l'oiseau nommé frégate: mais il se repose sur l'eau, comme les canards. Il vit de poisson; il pond. couve & éleve ses petits dans les Isles désertes. Le Pere du Tertre, Hist. Natur. des Antilles, T. 11, p. 276, croit que c'est un oiseau de paradis : cependant il ne lui ressemble guères; cet Auteur ajoute qu'on ne le voit presque jamais à terre pour couver & nourrir ses petits : les Sauvages font grand cas des deux longues plumes de la queue: ils les mettent dans leurs cheveux, & les passent dans l'entre-deux des narrines en guise de moustaches. PAIN; PAIN, panis. Nom donné à une pâte cuite qui se fait avec la farine de blé & de plusieurs autres grains, ou fruits & racines, tels que de seigle, d'orge, de millet, de ris, d'epeautre, d'avoine, de sarrasin, de manihot, de gland, de maron, d'arum, d'asphodele, &c.

La maniere de bien faire le pain consiste, 1° en la quantité & qualité du levain que l'on met dans la farine; 2° dans le degré de chaleur de l'eau que l'on verse sur la farine & le levain; 3° dans l'exactitude du pêtrisfage; 4° dans le degré de fermentation & de gonssement qu'on doit donners propos à la pâte; 5° ensin, au degré de chaleur qu'on emploie pour faire cuire le pain dans le four.

M. Bartholin, Médecin Danois, dit qu'en certains pays de la Norwege, on fait une sorte de pain qui se garde jusqu'à quarante ans; & c'est, dit-il, une commodité car quand un homme de ce pays-là a une sois gagné de quoi faire du pain, il en cuit pour toute sa vie, sans craindre la famine. Ce pain, de si longue durée, est une sorte de biscuit sait de farine d'orge & d'avoine pêtries ensemble, & que l'on sait cuire entre deux cailloux creux; ce pain est presque insipide au goût: plus il est vieux, & plus il est savoureux; de sorte qu'en ce pays-là l'on est aussi friand de pain dur, qu'ailleurs on l'est de pain tendre. Aussi a-t-on soin d'en garder très-long-tems pour les sessions, & il n'est pas rare qu'au repas qui se fait à la maissance d'un ensant, on mange du pain qui a été cuit à la naissance du grand pere.

PAIN BLANC: voyez OBIER.

PAIN DE CASSAVE ou de Madagascar : voyez Manihot.

PAIN A COUCOU est la plante appellee alleluia:

PAIN D'OISEAU ou Vermiculaire brulante:

voyez à l'article Jouranne.

PAIN DE POUR CEAU, cyclamen: est une plante qui exoît dans les bois parmi les buissons, & sous les arbres; on la cultive aussi dans nos jardins: sa racine est orbiculaire, grosse, large, charnue, sibreuse, noirâtre en de-hors, & blanchâtre en dedans; d'une saveur âcre, piquante, désagréable & sans odeur: elle pousse de larges seuilles arrondies, d'un verd brunâtre, piquetées de blanc

H. N. Tome IV.

en dessus, & de pourpre en dessous; il s'éleve d'entr'esses des pédicules longs qui soutiennent de petites sleurs en rosette, purpurines, penchées vers la terre, & d'une odeur agréable: elles sont succédées par des fruits sphériques & membraneux, renfermant des semences anguleuses & brunâtres.

Cette graine, semée dans la terre, ne germe pas; mais contre l'ordinaire de toutes les graines, elle se change en un tubercule ou en une racine qui pousse des seuilles dans la suite: ses seurs paroissent au commencement de l'automne: ses seuilles durent tout l'hyver; mais elles périssent vers le mois de Mai: sa racine étant séchée, n'est plus âcre; c'est cependant un violent purgatis: souvent elle excite des inslammations à la gorge, à l'estomac, aux intestins: on s'en sert extérieurement pour résoudre les tumeurs dures & squirreuses; appliquée en cataplasme sur l'estomac, elle produit des nausées & se vomissement.

PAIN-DE-SINGE. Les François donnent ce nom auf fruit d'un arbre monstrueux, qu'ils nomment calebafsier, & qui croît au Sénégal, où cet arbre est appellé, par les gens du pays, goui; & son fruit, boui. Le véritable nom de cet arbre est baobab. M. Adanson a donné, dans les Mémoires de l'Académie, une exacte description de cet arbre, dont nous allons tracer l'idée d'après l'Extrait de l'Histoire de l'Académie

On dit communément, observe l'Historien de l'Académie, que la Nature a des bornes & des limites, dont elle ne s'écarte pas dans ses productions: mais ne se presset-set-on pas trop quelquesois de poser ces bornes & d'assigner ces limites? On regarderoit comme une chose dénuée de vraisemblance la description d'un arbre qui forme seul un bois considérable, dont le tronc a communément deux sois autant de diametre qu'ila de hauteur, & qui met peut-être un grand nombre de siecles à parvenir à cette énorme grosseur; c'est tependant la peinture siedelle de l'arbre dont nous parlons.

Le baobab ne peut croître que dans les pays très-chauds il se plait dans un terrein sablonneux & humide, sur-tout si ce terrein est exempt de pierres qui puissent blesser les racines; car la moindre écorchure qu'elles reçoivent est Bientôt suive d'une carie, qui se communique au tronc

de l'arbre, & le fait infailliblement périr.

Le tronc de ce singulier arbre n'est pas fort haut, M. Adanson n'en a guères vu qui excédassent soixante à soixante-dix pieds de hauteur; mais il en a vu plusieurs qui avoient soixante-quinze ou soixante-dix-huit pieds de tour, c'est-à-dire, vingt-cinq à vingt-sept pleds de diametre. Les premieres branches s'étendent presque horizontalement; & comme elles sont grosses & qu'elles ont environ soixante pieds de longueur; leur propre poids en fait plier l'extrêmité jusqu'à terre ; en sorte que la tête de l'arbre, d'ailleurs assez régulierement arrondie, cache absolument son tronc, & paroît une masse hémisphérique de verdure, d'environ cent vingt ou cent trente, & même cent soixante pieds de diametre. Mais d'autres Voyageurs en ont vu de plus gros dans le même pays du Sénégal; Rai dit qu'entre le Niger & la Gambie on en a mesuré de si monstrueux, que dix-sept hommes avoient bien de la peine à les embrasser, en joignant les uns aux autres leurs bras étendus, ce qui donneroit à ces arbres environ quatre-vingt-cinq pieds de circonférence, ou environ vingt-neuf pieds de diametre. Jule Scaliger dit qu'on en a vu qui avoient jusqu'à trente-sept pieds.

L'écorce de cet arbre est grisatre, épaisse, fort souple & très liante: celle des jeunes branches est parsemée de poils fort rares. Le bois de l'arbre est tendre, léger & assez blanc. Les seuilles sont longues d'environ cinq pou-ces, sur deux pouces de large, attachées, trois, cinq ou sept, sur un pédicule commun, à peu près comme celles du maronnier, auxquelles elles ressemblent beau-

coup: elles ne naissent que sur les jeunes branches.

M. Adansona vu de ces arbres, quoique de médiocre grosseur, dont il estimoit que la racine, qui s'étend pour l'ordinaire horizontalement, pouvoit avoir cent cinquante ou cent soixante pieds de longueur. Les sleurs sont proportionnées à la grosseur de l'arbre : eiles ont, lorsqu'elles sont épanouies, quatre pouces de longueur sur six de diametre. Ces sleurs sont du genre des malvacées : on pourroit les appeller des belles de jour; parce qu'elles ne s'ouvrent que le matin, & se ferment à l'approche de la nuit : elles sont composées de cinq pétales, égaux en-

L 1 2

parsemés de quelques poils. Cette fleur est garnie de sept cents étamines qui se rabattent sur le pissil comme une houppe; & chacun de ces filets porte, à son extrêmité, un sommet en forme de rein: en s'ouvrant, il laisse échapper la poussiere sécondante, qui est reçue par les stigmates du pistil. Aux sleurs succedent des fruits oblongs, pointus à leurs deux extrêmités, ayant quinze à dix-huit pouces de long, sur cinq à six de large, reconverts d'une espece de duvet verdâtre, sous lequel on trouve une écorce ligneuse, dure, presque noire, marquée de douze ou quatorze sillons qui la partagent comme en côtes, suivant sa longueur; ce fruit tient à l'arbre

par un pédicule d'environ deux pieds de long.

Ce fruit renferme une espece de pulpe ou substance blanchâtre, spongieuse, remplie d'une eau aigrelette & sucrée. Cette pulpe ne paroît faire qu'une seule masse, quand le fruit est frais; mais en se desséchant, il se retire & se sépare en un nombre de corps à plusieurs facettes, qui renferment chacun une semence luisante, de la figure à peu-près de la feve de haricot, de cinq lignes de largeur. Prosper Alpin dit que la pulpe qui les enveloppe, se réduit aisément en une poudre fine qu'on apporte ici du Levant, & que l'on connoît, depuis long-tems, sous le nom très-impropre de serre sigillée de Lemnos; parce que effectivement les Mandingues la portent aux Arabes qui la distribuent ensuite en Egypte, & dans toute la partie Orientale de la Méditerranée, où elle est d'un usage familier; prise à la dose d'un gros, seit en substance, soit en dissolution dans une liqueur appropriée, pour les crachements de sang, le flux de sang hépatique, les fievres pestilentielles & putrides, où l'alcali domine, dans la lienterie, la dyssenterie, & pour procurer les regles : elle a les mêmes usages au Sénégal. Ces Auteur prétend qu'il savoit que cette poudre étoit végétale; mais on ne le seroit certainement pas avisé de chercher au Sénégal l'origine d'une drogue que l'on tiroit de l'Archipel. Nous ajouterons cependant, quoi qu'en dise Prosper Alpin, que la terre sigillée de Lemnos est une véritable terre argilleuse bolaire, & non une substance immédiatement végétale. Il peut bien exister des pastilles de pulpe de baobab; mais tous les Naturalistes qui ont voyagé, & les Négociants instruits, savent très-bient quelle est la nature de la terre de Lemnos, & d'où elle vient. Voy l'arricle BOLS.

Outre la carie qui attaque, comme nous l'avons dit, le tronc de cet arbre lorsque ses racines sont entamées, il est encore sujet à une autre maladie, plus rare à la vérité, mais qui ne lui est pas moins mortelle; c'est une espece de moissssure, qui se répand dans tout le corps ligneux, & qui, sans changer la texture de ses sibres, l'amollit au point de n'avoir pas plus de consistance que la moëlle ordinaire des arbres, alors il devient incapable de résister aux coups de vents, & ce tronc monstrueux est cassé par le moindre orage:

La véritable patrie du baobab est l'Afrique; si l'on en voit actuellement en Asie ou en Amérique, ils doivent probablement leur origine à des graines transportées; car les Negres esclaves, qu'on fait passer tous les ans d'Asfrique dans nos Colonies, ne manquent gueres d'emporter avec eux, un petit sachet de graines, qu'ils présument devoit leur être utiles; & dans le nombre, est tou-

jours celle de baobab.

On ne verra de long tems, en Asie & en Amérique, de ces baobabs austi gros qu'en Afrique; car quoique ces arbres soient d'un bois sort tendre ; ils sont fort longtems à parvenir à cette énorme grosseur. M. Adanson à rassemblé soigneusement tous les faits, dont il a cru pouvoit tirer des connoissances sur cet article. Il a vu deux de ces arbres, dans l'une des Isles de la Magdelaine, sur L'écorce desquels étoient gravées des noms Européens, & des dates, dont les unes étoient postérieures à 1600, d'autres remontoient à 1555, & avoient été probable. ment l'ouvrage de ceuxqui accompagnoient Thevet dans son voyage aux terres australes; car il dit lui-même avoir yu des baobabs dans cet endroit : d'autres enfin paroissent antérieures à 1500; mais celles-ci pourroient être équivoques. Les caracteres de ces noms, avoient environ fix pouces de haut, & les noms occupoient deux pieds en longueur, c'est-à-dire, moins de la huitieme partie de la circonférence de l'arbre. En supposant même que cas caracteres eussent été gravés dans la premiere enfance de

Farbre, il en résulteroit que, si en deux cents-ans il a ptr croître de six pieds en diametre, il faudroit plus de huit siecles pour qu'il pût arriver à vingt-cinq pieds de diametre, en supposant qu'il crût toujours également; maisil s'en faut bien que cette supposition puisse être regardée comme vraie, car M. Adanson a observé que les accroissements de cet arbre, très-rapides dans les premieres années qui suivent sa naissance, diminuent ensuite assez considérablement; & quoique la proportion, dans laquelle se fait cette diminution, ne soit pas bien connue, il croitcependant devoir soupçonner que les derniers acroissements du baobab se sont avec une extrême lenteur; & que ceux de ces arbres qui sont parvenus à la grosseur dont nous avons parlé, peuvent être sortis de terre dans des temps peu éloignés du Déluge universel. En un mot, il paroît par nombre d'observations, dit notre Auteur, qu'un baobab qui a vingt-cinq pieds de diametre, a déjavécu trois mille sept cens cinquante ans, & qu'il doit vivre & groffir infiniment au delà. Celui donc le tronc aura trente pieds de diametre, soixante & treize pieds & demi de hauteur, aura cinq mille cent cinquante années: qu'on juge à présent de l'âge de celui qui avoit trentesept pieds de diametre. Mais ce qui est bien à remarquer, c'est que ceux que l'on éleve ici dans des serres tenues foigneusement à la température de leur climat, n'y prennent tout au plus que la cinquieme partie de l'acroissement qu'ils reçoivent au Sénégal, dans un temps semblable; observation qui prouveroit bien, s'il étoit possible d'en douter, que la chaleur artificielle ne peut, que trèsimparfaitement, tenir lieu aux plantes étrangeres de la température de leur climat naturel.

Le baobab, comme toutes les autres plantes de la famille des malvacées, a une vertu émolliente, capable d'entretenir dans le corps une transpiration abondante, & de s'opposer à la trop grande ardeur du sang. Les Negres sont sécher ses seuilles à l'ombre, & ils en sont une poudre qu'ils nomment l'alo; ils la mêlent avec leurs aliments, non pour leur donner du goût, car cette pour dre n'en a presque aucun, mais pour en obtenir l'effet dont nous venons de paler. M. Adanson lui-même en a éprouvé la vertu; la tisape, saite avec ces menues seuilles, l'a préservé, lui & un seul des officiers François qui vousut s'astreinde à ce régime, des ardeurs d'urine & des sievres ardentes, qui attaquent ordinairement les Etrangers au Sénégal, pendant le mois de Septembre; & qui régnerent encore plus surieusement en 1751, qu'elles ne l'avoient pas sait depuis plusieurs années.

Le fruit récent de cet arbre, n'est pas moins utile que ses seuilles: on en mange la chair, qui est aigrelette & assez agréable; on fait, en mêlant le jus de cette chair avec de l'eau & un peu de sucre, une boisson très-propres dans toutes les affections chaudes, dans les sievres putrides & pestilentielles; ensin, lorsque ce fruit est gâté, les Negres en sont un excellent savon en le brûlant, & mêlant ses cendres avec de l'huile de palmier qui commence à rancir.

Les Negres font encore un usage bien singulier de cet arbre prodigieux : ils agrandissent les cavités de ceux quisont cariées, & en font des especes de chambres, où ils pendent les cadavres auxquels ils ne veulent pas accorder les honneurs de la sépulture : ces cadavres s'y dessechent parfaitement, & y deviennent de véritables momies, sans aucune autre préparation. Le plus grand nombre de ces cadavres, ainsi désséchés, sont ceux des Guiriots, appelles Guéouls, qui peuvent être comparés aux anciens Jongleurs, si sameux chez nos Aïeux: ce sont des Poëtes-Musiciens, en assez grand nombre à la Cour des Rois des Negres, qui les divertissent, & qui les flattent avec excès dans leurs Poésies (ils entreprennent aussi la conduite des fêtes, des bals & des danses du pays). Cette supériorité de talents les fait regarder des autres Negres comme des Sorciers.

Cette description du baobab sait présumer que cet arbre est vraisemblablement le plus gros des végétaux connus de l'Univers. On cite cependant, dans les Ouvrages de dissérents Naturalistes dignes de soi, & dans quelques Voyageurs célebres, d'autres exemples d'arbres très-connus, & dont la grosseur étoit si prodigieuse, qu'on doit les regarder comme des monstres dans les végétaux. Nous en avons sait mention aux articles Poirier, Sau-Le, Yeuse, Ceiba, Platane, Tilleul, Orme, Chê-Me, Chataigner, &c. Rai cite encore le rapport de

Voyageurs qui ont vu au Bresil un arbre de cent vingt nieds de tour, c'est-à-dire, quarante-deux pieds de dismetre ou environ, & qu'on conserve réligieusement à cause de son ancienneté: c'est peut-être un baobab. Il est dit dans l'Hort. Malabar que le figuier appellé atti-meeralou par les Malabares, a communément cinquante pieds de circonférence, ce qui fait environ dix-sept pieds de diametre, & qu'il y en a un dans la province de cochin, près du Temple de Beika, qui vit depuis deux mille ans. Mais Pline en cite de beaucoup plus gros : il dit, Liv. 12, Chap. 5. de son Hist. Nat. que la conquête d'Alexandre, en sit connoître qui avoient pour l'ordinaire soixante pieds de diametre. Il est encore mention d'autres arbres plus merveilleux dans les dernieres Histoires de la Chine : le premier de ces arbres se trouve dans la Province du Suchu, près de la ville de Kin: il s'appelle siennich, c'est-à-dire, arbre de mille ans. Il est si vaste, qu'une seule de ses branches peut metre à couvert deux cents moutons. Un autre arbre de la province de Chékiang a près de quatre cens pieds de circonférence, & environ cent trente pieds de diametre, M. Adanson dit que si la grosseur, si disproportionnée de ces arbres de la Chine, à celle des arbres actuellement existants en Europe, n'est pas digne de croyance, le baobab d'Afrique, qui, a trente & trente-sept pieds de diametre, suffiroit seul pour en constater la possibilité.

PAISSE SOLITAIRE ou PASSE, passer solitarius, est un oiseau assez commun en France: il tient beaucoup du rossignol par sa contenance; il est de la grosseur d'un mauvis: on pourroit le prendre pour une espece de grive; son plumage est d'un roux sauve grivelé de gris: il remue sa queue après avoir volé ou marché en avant, son bec est rond & pointu, d'un gris noirâtre, & plus sont que celui d'un merle. Il a les jambes & les pieds comme ceux d'une grive & de la même couleur; il se nourrit d'insectes, & se plaît dans les vallées; il se retient dans certains tems de l'année sous les toits des maisons couvertes de tuiles concaves ou imbricées; il sait son nid dans les lieux pleins de rochers & de buissons. On éleve cet oiseau en cage à cause de son chant doux & agréable; il chante la nuit comme le jour, sur-tout à la claré de

la lumiere : cet oiseau est sujet aux mêmes maladies que le serin commun, sur-tout à l'épilepsie.

PALAIS DE LIEVRE: voyez LAITRON.

PALE ou PALETTE ou BEC A CUILLER ou BEC 'A SPATULE albardeola, aut platea. M. Perrault, qui, dans les Mem. de l' Academie des Sciences, T. III, Partie III, a donné la Description anatomique de quatre palettes, dit qu'il ne sait pas pourquoi l'on a mis cet oiseau au nombre des hérons; car d'avoir un panache au derriere de la tête, & vivre de poissons comme le héron, sont des choses qui lui sont communes avec beaucoup d'oiseaux : cet oiseau en est, dit-il, d'ailleurs très-différent. Les noms qu'on lui a donnés, à cause de la figure de son bec, semblent avoir plus de fondement; son bec vers le bout est large, arrondi & applati comme une pelle, & la partie voisine de la tête est étroite & faite comme le

manche d'une palette.

L'oiseau bec à cuiller ne doit pas être non plus confondu avec le pélican. M. Perrault dit que ceux qu'il a disséqués étoient blancs par tout le corps, & d'un blanc sale vers l'extrémité des plumes, ayant des plumes courtes au col, fort longues & fort étroites au derriere de la tête, où elles faisoient comme un panache renversé en arriere, les jambes étoient garnies de plumes jusqu'à moitié, le reste étoit couvert d'écaille, les ongles longs & pointus, le bout du bec supérieur avoit une petite pointe recourbée en dessous; ce bec, qui est d'une figure particuliere & extraordinaire, quoique d'une substance ferme, nuancée de gris, de brun, de noir & de rouge, ne sauroit serrer que foiblement, parce qu'il est long, mince, uni & flexible. Sur la partie du bec la plus large, il y a quatorze grandes cannelures.

Albin dit que ces oiseaux font leur nid dans un petit bois près de Leyde en Hollande sur le sommet des arbres les plus hauts, & qu'ils y engendrent annuellement en grand nombre. Lorsque les petits sont presque en état de s'envoler, ceux qui tiennent le bois à ferme les descendent avec des crochets attachés à de longues perches. Les œufs en sont aussi gros que ceux d'une grande poule, ils sont blancs & mouchetés de rouge. La palette a trente-

H. N. Tome IV.

quatre pouces de longueur depuis la pointe du bec jusqu'à l'extrémité des griffes, & vingt-quatre pouces de cette pointe jusqu'au bout de la queue : elle n'a ni plume ni duvet au delà des yeux; l'angle de la mâchoire inférieure est chauve : &, selon Albin, les doigts de devant sont attachés ensemble par une membrane : il ajoute encore que les bouts de quelques grandes plumes sont noirâtres.

Belon prétend que cet oiseau se voit aussi sur les confins de la Bretagne & du Poitou : on le rencontre assez communément dans la Guyane, près des bords de la

mer; ses plumes changent en vieillissant.

PALÉTUVIER ou PARÉTUVIER. Quelques-uns prétendent que ce n'est pas le même arbre que le fiquer admirable de l'Amérique. Peut-être ces arbres ne sont-ils avec l'ensade, le chivef, le mengrove, le manglier, &c. que des variétés du même arbre, & qui ont dégénéré par transplantation, ou par la nature du sol & du climat; peut-être aussi ces différences ne proviennent-elles que de la consusion que certains Voyageurs peu instruits ont

jettée dans leurs Descriptions.

M. de Préfontaine dit, dans la Maif. Rust à l'usage de Cayenne, qu'il y a trois sortes de palétuviers, le blanc, le rouge & le violet. Le bois n'en est bon qu'à brûler. Les Indiens se servent de l'écorce du violet pour teindre en cette couleur & en noir : elle seroit propre aussi à tanner les cuirs, de même que le chêne & l'orme. Il part des branches des parétuviers un grand nombre de filets, qui pendent verticalement à terre, & y prennent racine. Les Caraïbes s'en servent pour lier. Quand on veut conserver les seines, les lignes & les autres instruments de pêche, on les sait bouillir avec l'écorce de cet arbre, à laquelle on joint un morceau de gomme d'Acajon; la teinture violette, qu'ils acquierent, les rend plus durables.

Suivant M. de Présontaine, le Palétuvier blanc de Cayenne disserte beaucoup par ses parties essentielles du mangle vérisable. Voyez ce moi. M. Fermin dit que la deuxieme écorce du palétuvier ressemble beaucoup au

quinquina. Voyez ce mot.

PALIPOU ou PAREPOU, palma da Elylifera, fru Elu

minori surbinato. Barr. est un palmier de Cayenne, dont le régime ressemble à celui du palmier aouara. Voyez ce mot.

Le fruit est petit: on le présente au dessert, cuit simplement avec de l'eau & du sel. Son goût est si peu attrayant, qu'on a de la peine à s'y accoutumer; mais on s'y fait, & on le mange ensuite, avec d'autant plus de plai-

sir, qu'il excite à boire & provoque l'appétit.

PALIURE, ou Épine de Christ, ou Porte Cha-PEAU, ou L'ARGALOU DES PROVENÇAUX, paliurus: espece d'arbrisseau qui croît naturellement dans les haies, aux lieux humides & incultes des pays Méridionaux de la France & de l'Italie: il est quelquesois de la hauteur d'un arbre. Sa racine est dure, ligneuse; ses longues tiges sont d'un bois très-ferme, courbées & garnies, à chaque insertion, de deux épines, dont l'une est droite & l'autre crochue. Les épines qui se rencontrent proche des feuilles, sont plus pètites & moins nuisibles que celles des autres endroits, qu'on ne manie pas impunément, tant elles sont aiguës & roides. Ses feuilles sont petites, arrondies, d'un verd brillant ou rougeatre. Ses fleurs, qui paroissoient en Juin, sont jaunes, petites, ramassées aux sommets des branches, disposées en rose : elles se changent ensuite en un fruit fait en chapeau dégancé, contenant un noyau divisé en trois loges qui renserment ordinairement chacune une semence de la couleur & du poli de la graine de lin.

Les fleurs du paliure paroissent à la fin du printems, son fruit mûrit en automne, & tient à l'arbrisseau tout l'hyver. Quelques-uns nomment le paliure épine de Christ, parce qu'ils croient que la couronne d'épine, que les Juiss mirent sur la tête de Notre-Sauveur, étoit faite de cet arbrisseau. Aujourd'hui, l'on en fait des haies vives, trèscommodes pour empêcher les incursions des animaux. Il supporte aussi assez bien l'hyver: cet arbuste n'est pas encore bien commun en France. La racine, les tiges & les seuilles de cet arbrisseau, prises en décoction, arrêtent le flux de ventre; son fruit est très-diurétique, &

facilite l'expectoration dans l'asthme humide.

On sait que l'espece de paliure (qui est le ceanothus de M. Linnaus), passe pour le spécifique, non-seulement des go-

norrhées qu'elle arrête en deux ou trois jours sans aucune suite fâcheuse, mais même des maladies vénériennes les plus invétérées qu'elle guérit, à ce qu'on prétend, en moins de quinze jours dans la Virginie & le Canada où croît cette plante. Pour préparer ce remede, on fait bouillir un gros de la racine dans une livre & demie d'eau jusqu'à réduction d'une livre, qu'on prend en deux sois tous les jours : il faut se servir d'un grand vase pour cette décoction, parce que cette plante jette, pendant l'ébullition, une grande quantité d'écume qu'il ne saut pas perdre: peut-être que les racines du passure de notre pays

auroient les mêmes propriétés.

PALME DE CHRISTou KARAPAT, palma Christi, sous arbrisseau, dont le tronc & les branches sont comme un roseau, & dont les feuilles ressemblent à celles du plane; mais elles sont plus grandes & plus noires. Les Negres tirent de sa graine, qu'on appelle faux café, une huile fort commode dans nos habitations d'Amérique, sur-tout pour éclairer, & pour faire mourir la vermine ou pour s'en préserver. Les Caraïbes en levent la peau par aiguillettes, en font un frontal contre le mal de tête, chaustent la feuille, en frottent la partie douloureuse, & en reçoivent du soulagement. On ramasse ce fruit en Novembre: il s'ouvre de lui-même au soleil. Quand on en a tiré l'huile avec précaution, on s'en sert pour purger. Huit grosses graines de karapat, pillées & brassées dans un verre d'eau chaude, passées ensuite par une étamine, sont un remede dont les Negres se servent contre la fievre.

On donne aussi le nom de palma Christi à la racine d'une espece d'orchis ou satyrion, qui est disposée en main ouverte. Il paroît que le ricin ordinaire & le palma Christi, autrement karapat, dissérent peu l'un de l'autre. Voyez à l'article RICIN. Le palma Christi est sort commun aussi à la Côte de Coromandel. M. de Romé de l'Isle est porté à croire que le nom de karapat, donné à cet arbrisseau, vient de la ressemblance de sa graine avec l'insecte appellé tique, que l'on nomme karapat aux sous des. Cette conjecture est d'autant mieux sondée, que le nom Latin ricinus, convient également à cet insecte & au ricin, qui est une espece de palma Christi.

413

PALME MARINE ou PANACHE DE MER, litophyton resiculatum purpurascens, est une espece de litophyte
à réseau, étendu en éventail. Le lacis ou les mailles de
cette production à polypier, ressemblent à un rets à prendre des poissons & des oiseaux: il y en a de différentes
couleurs, mais plus communément d'un rouge violet;
les beaux se trouvent en Amérique & aux Indes Orientales. Les Dames Indiennes s'en servent comme d'éventail
dans les grandes chaleurs. Voyez l'article LITHOPHYTE,
à la suite du moi CORALLINE, Vol. II, pag-290 de cet

Ouvrage

PALMIER, palma, est ou un arbre, ou un arbrisseau, également vivaces, & ayant depuis deux jusqu'à cent pieds de tige; & dont les seuilles sont ramassées en faisceau au sommet des tiges; les racines forment une masse de fibres communément simples. Les jeunes pousses de la plûpart de ces plantes forment, à leur sortie de la terre, comme une bulbe conique, totalement couverte d'écailles imbriquées qui ne sont autre chose que des appendices de seuilles imparsaites. La tige est ordinairement simple, non rameuse, cylindrique, remplies d'un suc vineux & entiérement composée de fibres longitudinales très-grossieres, sans écorce apparente; la partie supérieure de la tige, qui porte le nom de chou, est ordinairement bonne à manger; les feuilles sont alternes, divisées en éventail ou en parasol, ou ailées & portées sur un pédicule ou branche seuillée, dont l'origine embrasse souvent la plus grande partie de la tige, mais sans faire gaîne: elles sont toutes d'abord recouvertes d'une poussiere brune & grossiere comme celles des fougeres. Les fleurs sont communément ou toutes mâles, ou toutes femelles, sur le même pied; quelques-unes sortent d'une gaine qu'on appelle spaike, les autres sont accompagnées d'écailles; mais elles sont toutes disposées en pannicule. Les fleurs, foit mâles, soit femelles, ont chacune un calice à six seuilles. La poussiere sécondante est composée de grains ovoïdes, jaunâtres & transparents; le fruit, qui vient par régime, est arrondi ou ovale, charau & recouvert d'une peau coriace, souvent comme écailleufe, contenant des osselets. Voyez Dattier, Sagov,

COCO, PALMIER' AOUARA, &c. la famille des palmiers ne laisse pas d'être nombreuse.

PALMIER DE L'AMÉRIQUE: c'est le même que

l'arbre de la Nouvelle Espagne. V oyezce mot.

PALMIER AOUARA, espece de chou palmiste, qui naît à Cayenne; il croît aussi au Sénégal, au Bresil & aux Indes Orientales; il est fort haut & épineux le long de sa tige. Quand la gousse de son fruit est en maturité, elle se creve & laisse paroître le bouquet de fruits, qui, étant mûrs, sont gros comme des œuss de poule, charnus & de couleur jaune dorée, &c. Les Indiens en mangent : sa chair renferme un noyau gros comme des noix de noyer, ayant trois trous, dont deux sont plus petits. L'écorce de ce noyau a deux lignes d'épaisseur, & peut-être travaillée autour: l'amande est blanche, & d'une très grande dureté; étant mâchée, elle a d'abord un goût agréable, qui devient bientôt âcre, semblable à celui d'un fromage rance. Les habitans de la Guyane s'en servent pour engraisser leurs bestiaux; mais une autre utilité bien plus grande, c'est qu'on tire de cette amande, par décostion ou par expression, une huile épaisse comme du beurre,

de couleur jaune dorée, & d'un goût assez doux.

Dès qu'on a récolté la noix d'aouara, qu'on ramasse au pied de l'arbre, on la met par tas : qu'on couvre de feuilles, & qu'on charge de bois, pour la garantir du grand air & du soleil: elle est pourrie au bout de quinze jours : on la pile alors dans un canot (espece d'auge qui ne sert qu'à cet usage) afin de séparer toute la chair d'avec le noyau. On acheve, avec la main, ce que le pilon n'a pu faire: on jette cette chair dans une chaudiere placée sur le seu, & quand elle sume sortement, on la met fous une presse (l'huile qui en sort est reçue dans un vase, & mise tout de suite dans des pots. Quand toute la récolte est finie, on fait rebouillir cette huile pour la purger de ses parties aqueuses; alors elle est de garde: on s'en sert pour éclairer dans les maisons; elle brûle en entier, sans la moindre perte. Les Negres de l'Amérique & de l'Afrique en mangent comme du beurre: ils en assaisonnent leurs mets. Les Blancs s'en servent aussi pour le même usage, quand ils n'en ont point d'autre. Cette graisse s'appelle buile de Sénégal ou de Quioquio ou de Pumicin ou de palme des Isles. Etant extérieurement appliquée, elle est propre pour adoucir la goutte & les rhumatismes, pour les douleurs de coliques & celles d'oreilles, & pour fortifier les nerfs. Cette huile de palme est différente de celle du commerce, qui, communément, est falsisée.

L'amande du fruit aouara est adoucissante & astringence. Le noyau, qu'on a séparé du fruit, se conserve pendant une année; au bout de laquelle, on le casse pour en tirer l'amande. Il ne faut prendre de ces amandes que trois ou quatre poignées, qu'on jette dans une chaudiere moyenne, mise sur un seu modéré, pour pouvoir les brasser à son aise. L'huile surnage peu-à-peu: on l'enleve à mesure avec une cuiller, on a grand soin de la passer avant que de la mettre dans un vase, parce qu'elle se sige presque aussi-tôt. Si on la veut employer en friture, on la fait bouillir auparavant avec un peu de cassave; ce qui acheve de lui ôter un goût aromatique qui lui est naturel. Huit cuillerées de cette huile dans quatre d'eau de pourpier, purgent sortement, mais sans tranchées, le Negre le plus robuste. Mais. Rust. de Cayenne.

PALMIER A COCO: voyez Coco.
PALMIER DATTIER: voyez Dattes.

PALMIER DES INDES, palmites. Son tronc est fort gros; ses seuilles sont très-longues; son fruit est un peu plus gros qu'un pois, rond, fort dur, couvert d'une petite écorce grise, facile à séparer, sous laquelle il est liste, compacte & marbré: on en fait des chapelets.

PALMIER ÉVENTAIL: voyez Latanier

PALMIER MARIN. C'est un animal marin, que M. Guettard a vu à Paris dans le cabinet de seue Madame de Bois-Jourdain. Par le dessein exact qu'il en a fait tirer, ainsi que par l'examen qu'il en a fait, il prétend avoir découvert quelle étoit la véritable origine de divers corps sossibles, qui avoit été inconnue jusqu'à présent. Ces sossiles sont les encrinites, les pierres étoilées ou asteries, les trochites & les entroques, dont il est parlé d'une maniere sort obscure dans les Auteurs. Il est bon de prendre une idée des ces dissérents sossiles, que l'on voit aujourd'hui dans quantité de cabinets d'Histoire Naturelle.

Les pierres étoilées ou astéries, sont des corps plats à cinq rayons, sur le plat desquels on apperçoit deux lignes courbes comme burinées, se réunissant aux extrémités, & qui, par leur concours au centre, sorment une espece d'étoile. Plusieurs de ces astéries, mises les unes sur les autres, forment une colonne pentagône, à laquelle on donne le nom d'astérie ou colonne en étoile.

Les trochites different des astéries, en ce qu'elles n'ont point de pointes, & qu'elles sont circulaires: on observe, sur leur plat, des rayons partant du centre & allant à la circonférence. Les colonnes, composées de celle-ci,

sont cylindriques, & fe nomment entroques.

Les trochites, ainsi que les colonnes qui en sont composées, sont percées dans le milieu, d'un petit trou qui forme un canal dans l'axe de la colonne : on observe de petites dentelures à la circonsérence de toutes ces

pierres.

Les encrinites sont des amas de petits corps de disserentes figures, qui forment, par leur réunion, des lames longues & sillonnées en travers, dont l'assemblage a quelque ressemblance avec la sleur d'un lys. Quelquesois l'encrinite se trouve soutenue par une de ces colonnes sormées d'astéries ou de trochites dont nous venons de parler, & alors on la nomme encrinite à queue. On va voir, par la description du palmier marin, le rapport qu'il a avec ces sossiles.

Qu'on imagine une colonne pyramidale, composée de pierres étoilées à cinq pans mise les unes sur les autres, on aura une idée assez juste de ce qui compose le corps de cet animal. Cette colonne a, d'espace en espace, des renssements, d'où partent cinq pattes, composées desplus ou moins de vertebres, suivant leur longueur, & qui finissent par un crochet pointu. M. Guettard compare l'ensemble de cet animal à la plante qu'on nomme prêse ou queue de cheval, qui offre des verticilles semblables, & rangées de même par étages décroissants. La colonne, qui, dans la planche gravée, est de six pouces de longueur, est surmontée par une espece d'étoile, composée dé cinq pattes, mais qui se subdivisent communément trois sois en deux branches. Ces pattes sont garnies de doigts crochus, & de mammellons qui peuvent concourir avec ces

doigts à retenir la proie de l'animal, & peut-être à la

fucer. Voyez l'article LILIUM LAPIDEUM.

Il est aisé de voir que les encrinites & les pierres étoilées ont été produites par les débris de la charpente ofseuse de cet animal, qui ont formés les cavités où se font depuis moulées ces pierres. On sera moins surpris du nombre que l'on trouve de ces pierres, lorsqu'on saura qu'un seul palmier marin contient près de vingt six mille vertebres, nombre d'articulations prodigieux, & qui doit donner à cet animal une grande souplesse, favorable pour exécuter les mouvemens nécessaires pour s'emparer de sa proie. M. Guertard apprit, lors de la lecture de son Mémoire, que M. Ellis, de la Société de Londres, avoit reçu un animal du même genre, quoique différent à beaucoup d'égards, qui avoit été peché dans les mers de Groënlande à une très grande profondeur : il le rangeoit au nombre des étoiles de mer, connues sous le nom de tête de méduse. Voyez ce qu'il en est dit à la suite du mot ZOOPHYTE. Que de conjectures différentes n'avoit-on pas données sur l'origine de ces corps fossiles! conjectures qui sont devenues plus vraifemblables lorsqu'on a consulté l'observation, & que l'infpection seule de l'animal même a changées en certitude.

L'Auteur de l'Histoire de l'Académie observe trèsbien, dans l'Extrait qu'il a donné du Mémoire curieux de M. Guettard, pour l'année 1755, & dont nous avons tiré cet article, il observe, dis-je, que c'est le sort ordinaire de toutes les questions physiques : on spute, tant qu'on ne fait qu'imaginer; l'observation seule pour

lever les doutes & conduire à la vérité.

PALMIER DE MONTAGNE, yecolt, est un fruit de l'Amérique, long & couvert de plusieurs écailles brunâtres, un peu semblables à la pomme de pin, de différentes sigures & grandeurs, rensermant une chair qu'on mange avec plaisir. Les Américains l'appellent guichelle poposli: l'arbre qui le produit pousse d'une seule racine deux ou trois troncs, qui portent des seuilles longues, étroites & épaisses comme celles de l'iris, mais beaucoup plus grandes. Ses sleurs sont en roses, disposées par grappes. On fait avec les seuilles de ce palmier un sil très-délié, très sort, & propre à sabriquer de la toile.

PALMIER A SAGOU: voyez SAGOU.

PALMISTE. Dans quelques contrées de l'Amérique on donne ce nom à une forte de palmier, dont la principale se nomme palmiste franc, palma dactilisera latifolia. Sa tige n'a qu'un pouce de bois en rond, mais st dur, que la hache y a prise difficilement : le dedans est mollasse, spongieux : cette tige est droite, & haute alles souvent de plus de trente pieds. Il n'a qu'une racine de médiocre grosseur qui s'enfonce en terre, & qui ne seroit pas capable de le soutenir, si elle n'étoit pas aidée & comme nourrie par une infinité d'autres petites racines rondes, flexibles, entrelassées de maniere à faire une grosse motte au pied de l'arbre à raz de terre; du sommet de la tige, sortent des branches fort longues, qui sont garnies de deux rangs de seuilles vertes, longues & étroites: au bout du tronc il se forme une espece d'étui, d'où fort un épi de petites fleurs, au dessous desquelles naissent des fruits de la grosseur d'une balle de paume. Quand le palmiste est abattu, on coupe sa tête à deux pieds ou deux pieds & demi au dessous de l'endroit où les branches feuillées prennent naissance; & après qu'on a ôté l'extérieur, on trouve le cœur de l'arbre, ou plutôt des feuilles qui ne sont pas encore écloses, pliées & arrangées comme un éventail non déplié, blanches, tendres, délicates & d'un goût approchant de celui des culs d'artichaux : on les appelle en cet état, choux palmistes. On les lave & on les mange en salade, ou bien on les sait bouillimalans l'eau avec du sel; puis on les met, tout égouttés, dans une sauce blanche: on les met aussi dans la soupe. Enfin, de quelque maniere qu'on les mange, ils sont très-bons; c'est une nourriture légere & de facile digestion, mais comme pour l'avoir il faut perdre l'arbre, on en mange moins souvent qu'on ne seroit sans cela-

Le tronc des palmiers est excellent pour faire des tuyaux & des gouttieres : il sert aussi aux usages du tout & de la menuiserie. Entre plusieurs especes de palmistes, on en distingue une si épineuse, que les Sauvages sont obligés, avant de s'en servir, de brûler les épines, en saisant du seu autour de l'arbre : les seuilles du palmiste franc leur servent à couvrir leurs cases.

Rai cite, d'après Ligon & quelques autres Voyageurs,

un palmier appellé palmiste royal aux Amilles de l'Amérique, dont le tronc, qui a à peine demi-pied de diametre, a jusqu'à trois cents pieds de longueur. Un tel arbre s'il existe, est sans contredit un prodige; mais M. Adanson dit que ces Voyageurs veulent sans doute parler du rotan, qui, en serpentant, entrelassent tous les arbres d'une forêt; car les plus grands palmistes que cet Auteur a vus en Afrique, ne passent guere cent pieds,

quoiqu'ils aient plus de deux pieds de diametre.

Les Malabares & autres peuples de l'Inde Orientale, se servent aussi des feuilles d'une espece de palmiste différent de celui d'Amérique, aisez semblable à celui qui se voit au jardin du Roi. Le palmiste de l'Inde est infiniment plus fort & plus élevé; ses feuilles sont à l'extrêmité de la branche, & disposées en éventail. C'est sur ces feuilles ou olles, plus consistantes que celles du cocotier, que les Indiens écrivent : ils en prennent une entre le doigt index & le pouce de la main gauche, il y a une petite échancrure à l'ongle de ce pouce qui sert de point d'appui à un stilet de ser qu'ils tiennent de la droite, & avec lequel ils gravent avec une vitesse furprenante ce qu'ils veulent écrire dans la longueur de cette feuille, qui a assez d'épaisseur pour que les traits ne paroissent point du côté opposé: aussi quand l'un est rempli, se sert-on de l'autre. Le fruit de ce palmier est de la grosseur d'une poire de coing, quand il est verd & peu avancé; son écorce, qui a près d'un pouce d'épaisseur, renferme une pulpe moëlleuse d'assez bon goût, qui fond en un instant dans la bouche, & y laisse une grande fraîcheur : l'écorce alors n'est bonne à rien ; mais quand il est mûr, c'est tout le contraire : on ne suce que l'écorce, & l'on jette le dedans qui s'est changé en un noyau trèsdur. Le tronc de ce palmier sert aux mêmes usages que celui du cocotier. L'on peut dire aussi que le vin du palmiste est encore plus estimé pour sa douceur, que celui du cocotier.

PALO DE CALENTURAS, est le nom que les Espagnols du Pérou donnent à l'arbre du quinquina.

Voyez ce moi.

PALOUDE. Coquillage bivalve, affez commun sur les côses du Poitou, d'Aunis, de Xaintonge & de Provence: la couleur de sa coquille est d'un blanc sale, tirant sur le jaunâtre; en quelques endroits elle est large d'un pouce, & longue d'un pouce & demi. M. d'Argenville dit que c'est une came à réseaux fins & serrés, rayonnée du centre à la circonférence, traversée de cercles, avec de grandes taches blanches, plus foncées que la couleur principale. Les valves sont ordinairement dentelées & cannelées. Cet animal fait sortir, comme la boucarde, du côté le plus allongé de sa coquille, un corps membraneux & lisse, qui se divise en sortant en deux tuyaux saits en croissant, minces & blancs, avec une ouverture garnie de petits poils blancs, qui, en se repliant sur euxmêmes, servent à sceller la bouche de l'animal, & à retenir l'eau dont il est rempli : ces deux tuyaux se communiquent intérieurement, de maniere que l'eau de la mer, qui s'insinue, soit par le canal supérieur, soit par le canal inférieur, se vuide tout d'un coup, quand l'ani. mal veut se remplir de nouvelle eau. Au moyen de cette opération réitérée, l'animal peut jetter de l'eau à près de quinze pieds de distance. Tout son mouvement consiste à porter en ligne droite une jambe triangulaire, de couleut blanche dans l'endroit où la coquille est située, & à l'opposite des deux tuyaux, sans la replier sur elle-même.) Diction. des Animaux.) On en mange beaucoup à Marseille & à Toulon.

PAMBE, pambus. Poisson plat qui a quelquesois douze à quinze pouces de long, sur huit à dix de large : sa couleur est d'un verd changeant : il est garni d'aiguillons tournés vers la tête, au dessous desquels il y a une longue pointe, tant sur le dos qu'au ventre, à laquelle sont attachées ses nageoires qui s'étendent jusqu'à la queue. Le pambe est fort estimé, & l'on en sait beaucoup d'ufage dans toutes les Indes Orientales, sur tout dans l'Isle 'd'Amboine & à la Côte de Coromandel. Pour le conserver long-tems, il suffit de le dessécher au soleil, & quand on veut le manger, on le laisse quelques tems trempet dans l'eau, pour l'attendrir. On a encore une autre méthode de le dessécher, c'est de le couper par tranches & de le mettre ainsi dans une espece de saumure faite avec le tamarin: c'est du poisson confit de cette maniere que les Portugais appellent pesce-para. Les vaisseaux exposes à de longs voyages en font de grandes provisions.

PAMPELMOUSE, c'est le nom que les Siamois donnent à une espece d'orange de la grosseur de la tête, dont la chair est excellente, d'un goût de fraise, & dont la peau est épaisse comme le doigt, & fort amere : le jus de ce fruit est très-rasraschissant. La pampelmouse n'est pas rare aux Isles de France & de Bourbon, & dans plusieurs autres de l'Océan Oriental. Elle est encore assez commune à Surinam, où elle a plus de douze pouces de diametre : sa chair est un peu aigrelette, avec un véritable goût de raisin. Ce fruit se trouve aussi à Cayenne, où il a été apporté du Bresil.

PAMPRÉ: nom que les Anciens ont donné à un

sarment de vigne.

PANACÉÉ: voyez Grande Berce.

PANACHE ou PANESSE: voyez Paon.

PANACHE DE MER: voyez Palme marine.

PANACOCO, est un très-grand arbre, qui passe à Cayenne pour l'ébene noire. Son aubier, dit M. de Présontaine, est aussi compacte que son cœur; il sert à faire des pilons si durs qu'ils émoussent le ser : chaque graine de cet arbre est comme un pois parsaitement rouge, avec une petite tache noire. Les Négresses en sont des colliers, des chapelets, &c. Il y a un petit panacoco, qui est une liane, dont on se sert en puisanne : ses sleurs sont jaunes; le fruit est petit, rouge, marqueté de noir.

PANAIS ou PASTENADE, pastinaca, est une plante

dont on distingue plusieurs especes.

TENADE, ou LE GRAND CHERVI CULTIVÉ, pastinaca sativa. Cette plante, fort en usage dans la cuisine, est cultivée dans les jardins potagers, & dans les terres grasses. Sa racine est longue, quelquesois grosse comme le poignet; charnue, jaunâtre, ayant au milieu une corde ou ners qui parcourt sa longueur: elle est d'une assez bonne odeur & d'un goût agréable; elle pousse une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, grosse, droite, ferme, cannelée, vuide & rameute; ses seuilles sont amples, composées d'autres seuilles semblables à celles du térebinthe, oblongues, dentelées, velues, d'un verd brunâtre, rangées par paires, d'un goût assez agréable &

aromatique. Les sommités sont terminées par des parasols qui soutiennent des petites sleurs jaunes, disposées en rose, auxquelles succedent des semences jointes deux à deux, grandes, ovales, minces & bordées d'un seuillet. Cette plante sleurit en Juillet & Août, la seconde année après qu'elle a été semée. Les racines de panais sont plus nourrissantes que les carottes.

Les Anglois prétendent que les panais trop vieux causent le déhire & la folie, ce qui fait qu'ils les appellent

alors panais foux.

- 2°. LE PANAIS SAUVAGE, ou LE PETIT PANAIS, pastinaca sylvestris. Cette plante disfere de la précédente, non-seulement en ce que ses seuilles sont plus petites, mais aussi en ce que sa racine est plus menue, plus dure, blanche, & moins bonne à manger: elle croît aux lieux incultes, dans les prés secs, sur les collines & ailleurs, parmi les plantes sauvages: quoique ce panais soit moins recherché pour lacuisine, on peut le substituer au précédent dans l'usage medecinal: sa fleur paroît en été: on prétend que par la culture & une semaille réitérée de sa graine, on lui fait produire le panais cultivé; de même qu'avec la carotte sauvage, on fait naître la carotte cultivée.
- 3°. Le Panais sauvage étranger, panax costinum: sa tige s'éleve beaucoup plus que les précédentes: ses racines sont vivaces, d'une odeur forte: il en sort, dans le pays, une gomme-résine, jaunâtre, semblable à l'oppopanax, voyez ce moi. Ses racines s'emploient pour purger: c'est un faux costus.

La racine de la premiere espece de panais est la plus tendre, d'une odeur & d'un goût beaucoup plus agréable, & plus facile à digérer qu'aucune autre espece: elle est diurétique, hystérique & fébrisuge: la marmelade de panais, légerement sucrée, excite l'appétit, & est

très-propre pour les convalescens.

Jean Bauhin avertit avec raison de prendre garde de confondre les racines de panais avec celles de la ciguë, qui ont beaucoup de ressemblance, tant par le goût douceâtre, que par la figure : on en a vu arriver des accident funestes.

- PANAVA: voyez Bois des Moluques,

PANGOLIN ou PANGGOELING, nom que les Indiens de l'Asse méridionale donnent à une espece d'animal que les François habitués aux Indes orientales appellent improprement lézard écailleux; car cet animal dont il y a deux especes, l'une que les Indiens nomment dans leur Langue pangolin, & l'autre phatagin, est un quadrupede vivipare; au lieu que les lézards sont des repules ovipares. Ce sont, dit M. Buffon, deux especes extraordinaires, peu nombreuses, assez inutiles, & dont la forme bizarre ne paroit exister que pour saire la nuance de la figure des quadrupedes à celle des repules; on

les trouve aussi en Afrique.

Le pangolin & le phatagin ont, il est vrai, au premier coup d'œil, quelque ressemblance avec le lézard; mais ils ont d'autres caracteres très-distincts. Le pangolin est de la longueur de trois pieds, sa queue est à peur près de la même longueur. Le phatagin est plus petit. Ils ne vivent que de fourmis; ils ont la langue très-longue, la gueule étroite & sans dents apparentes; le corps très-allongé'; ils ont cinq ongles à chaque pied. Tous les lézards sont recouverts en entier, & jusques sous le ventre, d'une peau lisse & bigarrée de raches qui repéssentent des écailles; mais le pangolin & le phatagin sont recouverts de véritables écailles, excepté sous la gorge, sous la poitrine & sous le ventre. Le phatagin, comme tous les autres quadrupedes, a du poil sur toutes ces parties insérieures du corps. Le pangolin n'a qu'une peaulisse & sans poil dans ces endroits là. Les écailles qui revêtent & couvrent toutes les autres parties du corps de ces deux animaux, ne sont pas collées en entier sur la peau; elles y sont seulement fortement adhérentes par leur partie inférieure; elles sont mobiles comme les piquans du porcépic, & elles se relevent ou se rabaissent à la volonté de l'animal; elles se hérissent lorsqu'il est irrité; elles se hérissent encore plus lorsqu'il se met en boule comme le hérisson. Ces écailles sont si grosses, si dures & si piquantes qu'elles rebutent tous les animaux de proie : c'est une cuirasse offensive, dit M. de Buffon, qui blesse autant qu'elle résiste; les animaux les plus cruels & les plus afsamés, tels que le tigre, la panthere, ne sont que de vains efforts pour dévorer ces animaux armés; ils les

foulent, ils les roulent; mais en même 'tems ils se sont des blessures douloureuses dès qu'ils veulent les saisir; ils ne peuvent ni les violenter, ni les écraser, ni les étousser en les surchargeant de leur poids. Ce sont de tous les animaux, sans en excepter même le porc-épic, ceux dont l'armure est la plus forte & la plus offensive; ensorte qu'en contractant leur corps & présentant leurs armes, ils bravent la fureur de tous leurs ennemis.

Lorsque le pangolin & le phatagin se resserent, ils ne prennent pas, comme le hérisson, une figure globuleuse & unisorme; leur corps en se contractant se met en peloton; mais leur grosse & longue queue reste au dehors, & sert de cercle ou de lien au corps. Cette partie extérieure par laquelle il paroît que ces animaux pourroient être saisse, se désend d'elle même; elle est garnie dessus & dessous d'écailles aussi dures & aussi tranchantes que celles dont le corps est revêtu, & les côtés de la queue sont revêtus d'écailles tranchantes qui ôtent toute prise à leurs ennemis. Mais l'espece humaine triomphe par force & par adresse de toutes les especes d'animaux. Les Negres mangent la chair du pangolin & du phatagin, qu'ils trouvent délicate & saine, & ils se servent de leurs écailles à plusieurs petits usages.

Le pangolin & le phatagin n'ont rien de rebutant que la figure; ils sont doux, innocens & ne sont aucun mal: ils ne se nourrissent que d'insectes; ils courent lentement, & à l'approche du danger se retirent quand ils peuvent dans des trous de rochers, ou dans les terriers qu'ils se

creusent, & où ils font leurs petits.

PANICAUT, & PANICAUT DE MER: voyez Chardon Roland.

PANIC ou PANIZ, panicum, est une plante que Dioscoride compte parmi les especes de bled, & Galien parmi les legumes: selon Lémery, le panic ressemble en tout au millet, excepté que ses fleurs & ses graines naifent dans des épis sort serrés; au lieu que celles du millet naissent en bottes & en bouquets. Les graines du panic sont en grand nombre, plus petites & plus rondes que celles du millet, luisantes, enveloppées de sollicules blanches, jaunâtres ou purpurines. Le calice des paniz, dit M. Adanson, a deux balles & renserme deux seurs, dont

l'une est hermaphrodite, & l'autre est mâle, ou avorte; & il est accompagné d'une enveloppe, composée d'une à dix écailles, en sorme de soies, ou d'une seule piece découpée en dix à trense piquans. Toutes les especes de panic ont trois étamines, deux styles & deux stigmates en pinceau. La gaîne de leurs seuilles est applatie par les

côtés avec ou sans couronne de poils.

On seme le panic dans les champs en Allemagne, en France, en Italie: il demande une terre legere, sablonneuse, humide. On faisoit autresois beaucoup plus d'usage du panic dans la boulangerie qu'aujourd'hui: on voit cependant encore dans la Hongrie, dans la Bohême, & en quelques autres lieux de l'Allemagne, des personnes qui sont, avec la semence mondée de son écorce, des bouillies & des crêmes qui ne sont pas désagréables; on la fait cuire dans du lait comme du riz; elle est astringente, elle nourrit peu, & se digere dissinciement. Les oiseaux en sont assez friands.

PANORPE, panorpa, aut musca scorpiura. Nom que divers Naturalistes donnent à la mouche-scorpion, appellée ainsi de sa partie antérieure, faite comme celle du scorpion: c'est la sausse guêpe de Swammerdam, qui infeste les raisins; elle fréquente aussi les prairies: voyez

MOUCHE-SCORPION.

PANTAGA, est l'arbre du Santal rouge: voyez au

mot SANTAL.

PANTHERE, ONCE, & LEOPARD. Nous allons réunir sous cet article, d'après l'illustre M. de Busson, ces trois especes d'animaux qui, non-seulement ont été pris les uns pour les autres par les Naturalistes, mais qui même ont été consondus avec les especes du même genre qui se sont trouvées en Amérique. Ces animaux sont propres à l'ancien Continent, & sur tout aux climats chauds; ils ne se sont jamais répandus dans le pays du Nord, ni même dans les régions tempérées.

La premiere espece de ce genre, est la grande panthe-

se, que nous appellerons simplement panthere.

Le corps de cet animal, lorsqu'il a pris son accroissement entier, a cinq ou six pieds de longueur, en le mesurant depuis l'extrêmité du museau jusqu'à l'origine de la queue, laquelle est longue de deux pieds. Sa peau est

H. N. Tom: IV.

pour le fond du poil, d'un fauve plus ou moins soncé sur le dos & sur les côtés du corps, & d'une couleur blanchâtre sous le ventre: elle est marquée de taches noires en grands anneaux, ou en sorme de rose: ces anneaux sont bien séparés les uns des autres sur les côtés du corps, évuidés dans leur milieu, & la plupart ont une ou plusieurs taches au centre, de la même couleur que le tout de l'anneau; ces mêmes anneaux, dont les uns sont ovales, & les autres circulaires, ont souvent plus de trois pouces de diametre: il n'y a que des taches pleines sur la tête, sur la poitrine, sur le ventre, & sur les jambes.

La seconde espece est l'once. Cet animal est beaucoup plus petit que la panthere, n'ayant le corps que d'environ trois pieds & demi de longueur: il a le poil plus grand que la panthere, la queue de trois pieds de longueur, & quelquesois davantage. Le fond du poil de l'once est d'un gris blanchâtre sur le dos & sur les côtés du corps, & d'un gris encore plus blanc sous le ventre; les taches sont à-peu-près de la même forme, & de la même gran-

deur que celle de la panthere.

La troisieme espece est le léopard. C'est un animal du Sénégal, de la Guinée; & des autres Pays méridionaux, il est un peu plus grand que l'once, mais beaucoup moins que la panthere, n'ayant guere plus de quatre pieds de longueur: la queue a deux pieds ou deux pieds & demi: le fond du poil, sur le dos & sur les côtés du corps, est d'une couleur fauve, plus ou moins soncée: le dessous du ventre est blanchâtre: les taches sont en anneaux ou en roses; mais ces anneaux sont beaucoup plus petits que ceux de la panthere ou de l'once, & la plupart sont composés de quatre ou cinq petites taches pleines; il y a aussi de ces taches pleines, disposées irréguliérement.

Ces trois animaux sont, comme l'on voit, très dissèrens les uns des autres. Les Fourreurs appellent les peaux de la premiere espece, peaux de panshere; ils appellent celles de la seconde espece, peaux de tigre d'Afrique; enfin, ils appellent improprement peaux de tigre, celles

de l'animal que nous appellons léopard.

La panthere, que nous avons vu vivante, continue M. de Buffon, a l'air séroce, l'œil inquiet, le regard cruel, les mouvemens brusques, & le cri semblable à celui d'un

dogue en colere. Elle a la langue rude & très-rouge, les dents fortes & pointues, les ongles aigus & durs, la peau belle, d'un fauve plus ou moins soncé, semée de taches noires arrondies en anneaux. La panthere est de la taille & de la tournure d'un dogue de sorte race, mais

moins haute de jambes.

La panthere paroît être d'un naturel sier & peu sléxible, on la dompte plutôt qu'on ne l'apprivoise: jamais elle ne perd en entier son caractere séroce; cependant on s'en sert pour la chasse, mais il saut beaucoup de soin pour la dresser, & encore plus de précautions pour la conduire & l'exercer. On la mene sur une charrette, enfermée dans une cage, dont on lui ouvre la porte, lorsque le gibier paroît; elle s'élance vers la bête, l'atteint ordinairement en trois ou quatre sauts, la terrasse & l'étrangle: mais si elle manque son coup, elle devient surieuse, & se jette quelquesois sur son maître qui d'ordinaire prévient ce danger, en portant avec lui des morseaux de viande & des animaux vivants, comme des agneaux, des chevreaux, & lui en jette un pour calmer sa fureur.

L'once, au contraire, s'apprivoise aisément; on la dresse à la chasse; elle est assez douce pour se laisser manier & caresser à la main. Il y en a de si petites, qu'un cavalier peut les portet en croupe. Aussi-tôt que le Chasseur apperçoit une gazelle, il fait descendre l'once, qui est si légere, qu'en trois bons elle saute au col de la gazelle, quoiqu'elle coure fort vîte: si la gazelle lui échappe, elle demeure sur la place, honteuse & confuse.

L'espece de l'once paroît être plus nombreuse & plus répandue que celle de la panthere; on la trouve très-communément en Barbarie, en Arabie, & dans toutes les parties mé ridionales de l'Asie; elle s'est même éten-

due jusqu'à la Chine, où on l'appelle Hinen-pao.

les climats chauds de l'Asie, c'est que les chiens y sont très-rares; il n'y a, pour ainsi dire, que ceux qu'on y transporte, & encore perdent-ils, en peu de tems, leur voix & leur instinct. En Europe, nos chiens n'ont pour ennemi que le loup; mais dans un pays rempli de tigres

Nn2

de lions, de pantheres, de léopards & d'onces, qui sont tous plus sorts & plus cruels que le loup, il ne seroit pas possible de conserver des chiens. Au reste, l'once n'a point l'odorat aussi sin que le chien, elle ne sent pas les bêtes à la piste; il ne lui seroit pas possible non plus, de les atteindre dans une course suivie, elle ne chasse qu'à vue. Souvent elle grimpe sue les arbres, pour attendre les animaux au passage, & se laisser tomber des suivie ette manière d'attraper la proie est commune à la panthere, au léopard & à l'once.

Le léopard a les mêmes mœurs & le même naturel que la panthere, & je ne vois nulle part, dit M. de Buffon, qu'on l'ait apprivoisé comme l'once, ni que les Negres de Guinée & du Sénégal, où il est très-commun, s'en soient jamais servis pour la chasse. L'espece du léopard paroît être sujette à plus de variétés que celle de la panthere & de l'once; cependant dans toutes les peaux de léopard, les taches sont chacune à-peu-près de la même grandeur, & c'est plurôt par la sorce de la teinte qu'elles différent, étant moins sortement exprimées dans quelques-unes de ces peaux, & beaucoup plus sortement

dans d'autres.

La panthere, l'once & le léopard, se plaisent en général dans les forêts touffues, & fréquentent souvent les bords des fleuves & les environs des habitations isolées, où ils cherchent à surprendre les animaux domestiques, & les bêtes sauvages qui viennent chercher les eaux. Ils se jettent rarement sur les hommes, quand même ils seroient provoqués : la seule vue d'un homme, met le léopard en fuite. Ils grimpent aisément sur les arbres, où ils suivent les chats sauvages, & les autres animaux qui ne peuvent leur échapper. Quoiqu'ils ne vivent que de proie. & qu'ils soient ordinairement fort maigres, les Voyageurs prétendent que leur chair n'est pas mauvaise à manger; les Indiens & les Negres la trouvent bonne, mais il est vrai qu'ils trouvent celle du chien encore meilleure, & qu'ils s'en régalent comme si c'étoit un mets délicieux : à l'égard de leurs peaux, elles sont toutes précieuses, & sont de très-belles sourrures. La plus belle & la plus chere est celle du léopard : une seule de ces peaux coute huit ou dix louis, lorsque le fauve es

est vis & brillant, & que les taches en sont bien noires & bien terminées.

Dapper (Descrips du pays des Negres , page 257) dit, que quand on a pris quelque léopard dans un des Villages, où le Roi du pays des Negres ne demeure pas, on est obligé de le porter au lieu de sa résidence. Ils regardent le léopard comme le Roi des forêts; ce qui a produit une plaisante coutume. Les habitants du Village Royal, vont au devant des porteurs du léopard, pour se battre avec eux, croyant qu'il leur seroit honteux, qu'un autre Roi que le leur entrât dans la place, sans. avoir résisté auparavant: on en vient d'abord aux mains : enfin, le combat finit, & un homme qui arrive de la part du Roi, introduit les Athletes dans le Village; on les mene sur le marché, où tout le peuple est assemblé: là on écorehe le léopard; on donne la peau & les dents au Roi, & après avoir fait cuire la chair, on la distribue au Peuple qui passe tout ce jour-là comme si c'étoit une fête solemnelle. Le Roi ne mange point de cette chair; parce que, dit-il: nul animal ne mange son semblable: il ne veut pas même s'asseoir sur sa peau, ni marcher dessus. Pour éviter ce malheur, il la fait vendre aussi tôt. Quant aux dents, il en fait présent à ses semmes qui les pendent à leurs habits, ou en font des colliers mêlés de corail.

PANTOUFLIER: voyez MARTEAU.

de, & distingué de tous les autres oiseaux, par la longueur de sa queue & par les yeux brillants dont elle est ornée Le paon est du genre des poules, & grand comme une dinde : le mâle a la tête, le col & le commencement de la poirrine, d'une couleur bleue soncée; la tête petite à proportion du corps, ornée de deux taches grandes, oblongues, dont l'une passe par dessus les yeux, l'autre plus courte, mais plus épaisse, est stuée au dessous des yeux, puis suivie d'une troisseme marque noire : il porte, au sommet de la tête, une huppe qui n'est point entière comme dans quelques autres oiseaux; mais composée, en quelque sorte, de tiges nues, soibles, verdâtres; qui portent en leurs sommités des especes de steurs de lys bleuâtres. Le paon a le bec grisâtre, très-

ouvert, courbé comme dans tous les oiseaux qui vivent de grain, avec des narines fort larges: l'iris des yeux est jaunâtre : le col est un peu long & fort menu, à proportion du corps; le dos est d'un blanc tiqueté de fauve & de taches noires transversales; les aîles sont pliées, noires en dessus du côté du dos, & rousses en dessous du côté du ventre, ainsi qu'en dedans : la queue disposée de façon qu'elle est comme divisée en deux, car, lorsqu'elle s'étend en forme de roue, il y a des plumes plus petites brunâtres, qui semblent composer la queue entiere : elles ne sont pas roides comme les plus longues, mais étendues comme dans la plupart des oiseaux; de sorte qu'il faut nécessairement que les plus longues s'inserent dans un muscle, au moyen duquel elles puissent se redresser & s'étendre. Belon dit que ces dernieres naissent du croupion, & que les premieres sont faites pour les soutenir. Le croupion est d'un verd foncé, & l'oiseau le dresse avec sa longue queue : les plumes du croupion sont courtes & comme tuilées; elles dérobent la vue d'une partie des longues plumes de la queue, qui etant étendues, sont toutes de couleur de chataigne, ornées de lignes dorées très-élégantes qui vont de bas en haut, & terminées par d'autres plumes fourchues, d'un verd trèsfoncé, qui ressemblent à des queues d'hirondelles. Les ronds, ou comme le dit Pline, les yeux des plumes ont l'éclat du chrysolite, & des couleurs d'or & de saphir. Ces mêmes yeux sont composés de quatre cercles, dont le premier est d'or, le second chatain, le troisseme verd, & celui du milieu est bleu ou de saphir, à-peuprès de la figure & de la grandeur d'une féverole : les cuisses, les jambes & les pieds sont d'un cendré parsemé de taches noires, & armés d'éperons, à la maniere des coqs: le ventre, près de l'estomac, est d'un bleu verdâtre, noirâtre, ou du moins brunâtre vers l'anus.

La femelle qui s'appelle paonesse ou panache, n'a pas les couleurs du plumage si brillantes que le mâle: elle est d'un gris cendré, tirant sur le brunâtre: le sommet de la tête & la huppe sont de même couleur, tachetés cependant de points verdâtres; l'iris des yeux est tout-à-fait plombé, le menton tout blanc; les plumes du col ondées, vertes, blanches aux extrêmités près de

la poitrine. Sa queue n'a pas le beau pennage du mâle.

La Nature a pourvu le paon de très-grandes aîles, asin qu'il puisse s'élever en l'air, & aller se percher sur les toits, dans les arbres, & sur les lieux élevés, où il se plaît. Comme l'oie, il sert de garde aux maisons où il est; car il crie ordinairement quand il voit quelqu'un.

Le paon se nourrit des mêmes aliments que les poules, mais il aime sur-tout l'orge: il a la subricité du coq: il peut satisfaire à six semelles; à ce désaut il attaque celle qui couve & casse ses cuss, à moins qu'il n'en trouve une autre pour la cocher, aussi la semelle cache t-elle son nid autant qu'elle le peut. La semelle pond douze œuss à chaque couvée, mais la premiere couvée n'est que de six; ces œuss ont la coque dure, grisâtre & joliment tachetée: les petits sont difficiles à élever; on les nomme paonneaux. Les petits causent beaucoup de dégâts aux jardins, & renversent les tuiles & autres couvertures de maisons.

L'on prétend que ces oiseaux sont étrangers d'origine, & qu'ils ont été apportés des Indes en Europe, où ils sont à présent communs par-tout: ils tiennent le premier rang parmi les oiseaux domestiques, comme l'aigle entre les oiseaux de proie; mais ils étoient autresois si rares, qu'on n'en voyoit que dans les Cours des Princes, à cause de leur beauté exquise: on les appelloit

oiseaux de Médie ou de Perse.

Le paon est le seul des oiseaux, à l'exception du coq d'Inde, qui ait la faculté d'étendre sa queue en rond, comme s'il se plaisoit à en faire voir les yeux rayonnants: c'est sur-tout devant sa semelle, qu'il se mire dans sa roue, en se présentant du côté du soleil. M. Pluche observe que le paon est à la vue ce qu'est le Rossignol à l'oreille: cet oiseau, dit-il, l'emporte sur le coq, les canards, le martin-Pêcheur, le chardonneret, les perroquets, le faisan, &c. Au milieu de tous ces oiseaux, dont la parure est magnisque, on distingue le paon, les yeux se réunissent sur lui; l'air de sa tête, la légéreté de sa taille, les couleurs de son corps, les yeux & les nuances de sa queue, l'or & l'azur dont il brille de toute part, cette roue qu'il promene avec pompe, sa contenance pleine de dignité, l'attention même avec

laquelle il étale ses avantages aux yeux d'une compagnie que la curiosité lui amene; tout en est singulier & ravissant. Cet oiseau est tout seul un spectacle; & sa beauté a été cause qu'il a été consacré à la Déesse Junon.

On voit plus communément dans les pays septentrionaux des paons blancs, que des paons colorés, & quoiqu'ils aient la même configuration. & les mêmes caracteres que notre paon vulgaire, nous ne savons pas trop par quelle raison il y a des personnes qui les trouvent plus merveilleux que les nôtres; au reste les Russes & les Danois en disent autant des nôtres : c'est ainst que l'on apprécie davantage ce qui naît chez l'Etranger; cependant le paon coloré doit être le plus admirable. Antoine Mizauld rapporte que si l'on veut produire une race de paons blancs, il n'y a qu'à tenir les femelles qui pondent & couvent, enfermées dans des lieux tendus en blanc de toutes parts, il prétend que leurs yeux étant continuellement frappés de cette couleur blanche, les petits en reçoivent l'impression. Notre Auteur avous qu'il ne sait pas encore si ce secret a jamais été éprouvé; & nous n'y avons aucune foi.

Aldrovande a représenté & décrit le paon du Japon mâle & semelle : cet oiseau est aussi d'une rare beauté, sa queue a cependant moins de plumes que celle des paons de France, la couleur en est plus brune ; les yeux de la queue sont beaucoup plus grands ; les plumes du dos sont vertes & bleues ; celles de la poitrine sont d'un jaune doré, mêlé de verd & debleu; le commencement,

des aîles est bleu & verd.

Aux environs de Barroche, ville du Royaume de Cambaye, il y a, dit Tavernier, quantité de paons dispersés dans les champs par troupes: ils sont très sauvages, & s'ensuiem au travers des broussailles dès qu'ils apperçoivent le Chasseur. Ils se perchent la nuit sur les arbres; on en approche avec une espece de banniere où des paons sont représentés de chaque côté, on met des chandelles allumées au haur du bâton: la lumiere, surprenant le paon, sait qu'il allonge le col jusques sur le bâton, où il se prend dans une corde à nœuds coulants que tire celui qui tient la banniere. Il se trouve aussi des paons

PAO PAP 433

paons sauvages à la Côte de Coromandel. Le paon d'Atrique ou de Guinée est la Demoiselle de Numidie. Voyez ce mot.

Sur les confins d'Angola, on trouve un bois environné de murs, où l'on éleve des paons, dont les plumes ser-

vent à faire les parasols & les enseignes du Roi.

Les Auteurs de la suite de la Mai. Médic. disent que le paon est aujourd'hui un oiseau de peu d'usage en aliment: sa chair, dure, séche & difficile à digérer, le sait rejetter de toutes les bonnes tables; mais en Médecine, cette chair est estimée contre le vertige; les bouillons qu'on en sait sont diurétiques: la siente de cet animal passe pour être spécifique contre l'épilepsie: la dose en est depuis un scrupule jusqu'à un gros: on estime l'usage de ses œuss propres à remédier à la goutte vague.

PAON. On donne aussi ce nom à un grand papillon, sur les aîles duquel sont peints des yeux semblables à ceux de la queue du paon. M. de Reaumur dit que cet insecte provient des grosses especes de chenilles rases.

Voyez au mot CHENILLES A TUBERCULES.

PAON MARIN, pavo marinus, est un poisson à nageoires épineuses, mis dans le rang des labres : il est

orné des plus belles couleurs: Voyez Tourd.

PAON DE MER, petit insecte observé dans les Mers de Ceylan, par M. Godeheu; le corps de ce petit insecte est d'une sorme allongée, il porte sur la tête deux cornes, terminées par quelques nervures très déliées. Lorsqu'on observe cet insecte au microscope, on voit sa queue ornée d'un panache singulier, elle se termine en deux branches, de chacune desquelles sortent quatre véritables plumes couleur de rose, qui contrastent avec la couleur verdâtre de son corps. Voyez le III tom. des Mém. présentés à l'Académie Royale des Sciences.

PAPAICOT, arbre des Isles de l'Amérique, qui ne pousse aucune branche, & dont les seuilles qui ressemblent à celles du figuier, regnent le long du tronc, & sont au sommet une espece de couronne: il porte sous ses seuilles des fruits orangés, de la grosseur d'une poire de coing, dont la chair est semblable à celle du melon, mais doucereuse & sade. On dit que dans l'Isle de la Guadeloupe, ils deviennent aussi gros que nos plus beaux

H. N. Tome IV.

melons, Le papaicot n'est peut-être qu'une sorte de pa-

payer. Voyez ce moi.

PAPAROI. Nom donné à une espece de grenadier à fleurs doubles; voy. les mots GRENADIER & BALAUS-TIER.

PAPAS. Voyez BATATTE.

: PAPAYER, papaya aut Pinoguacu, arbre de l'Amérique & des Indes orientales, dont on distingue deux especes, l'une mâle & l'autre femelle : la premiere, dit Feuillée, ne porte que des fleurs sans fruits, & la seconde ne fructifie point sans être fécondée par la premiere, ainsi qu'on l'a remarqué dans les papayers qui ont fleuri dans les serres chaudes du Jardin du Roi, & qui étant tous de l'espece semelle, n'ont point fructifié faute de mâles. Pison assure cependant que chaque individu porte des fleurs & des fruits sans avoir besoin l'un de l'autre. La différence qu'on y remarque, est que l'espece appellée mâle a les feuilles moins grandes que la femelle, & qu'elle est commune dans les forêts. L'espece semelle y est plus rare & se cultive dans les jardins; plus de la moitié inférieure de la tige dans l'une & l'autre espece est sans feuilles, le reste en est garni tout au tour, sans branches & couvertes d'une écorce cendrée. Peut-être que ces différences ou distinctions de sexes dans les papayers ne proviennent que de leur fécondité, considerés les uns comme sauvages, les autres comme cultivés.

Le Papayer Male, pinoguacu mas, croît à la hauteur de vingt pieds, & est de la grosseur de la cuisse, creux & spongieux en dedans, si tendre qu'on peut le couper entièrement en travers d'un seul coup de sabre: il s'éleve en peu de tems: ses seuilles sont à-peu-près grandes comme celles du figuier, découpées en six ou sept parties, attachées à des queues longues, grosses, rondes, creuses, rougeâtres & recourbées: ses seurs sont longues, disposées en étoiles jaunâtres, inodores:

elles sont, dit-on, stériles.

Le Papayer femelle, pinoguacu fæmina, que l'on cultive dans les jardins au Bresil, aux Isles Antilles & aux Indes orientales, est un peu plus élevé; ses seuilles sont bien plus grandes & attachées à des queues vertes. Lorsque cet arbre est voisin d'un papayer mâle, il porte

toute l'année des fleurs & des fruits : ses fleurs sont gran-/ des comme celles du glayeul, composées de cinq seuilles jaunes & d'une odeur de muguet : son fruit que l'on nomme papaye & qui est suspendu au haut de la tige, près de l'endroit où les tiges & les feuilles prennent naissance, a la figure & la grosseur d'un melon mediocre, verdatre d'abord, & ensuite jaune, mais il contient un suc laiteux, d'un goût fade & moins exquis que la chair du melon, & dont on se sert pour effacer les taches de la peau produites par la chaleur du soleil : le milieu de la chair est d'un beau jaune, garni d'un grand nombre de semences, grosses comme des grains de coriandre, ovales, cannelées, rougeatres en dessus, blanchatres en dedans, d'un goût aigrelet. Chacune de ces semences produit, dans l'espace d'une ou deux années, un arbre papayer portant fruit; mais sa durée n'est que de quatre ou cinq ans, après quoi sa sommité se corrompt & fait périr le reste de l'arbre. Lemery dit que, quoique ce fruit soit très-bon étant mangé crud, il est encore meilleur quand il a été cuit avec de la viande, ou confit en marmelade avec du sucre & de l'écorce d'orange : c'est un bon stomachique; ses semences sont estimées propres pour le scorbut, diuretiques & hystériques.

On lit dans la Maison Rustique de Cayenne, que les semences du papayer commun, dont les Créoles mangent le fruit, ont un goût de poivre; & qu'un scrupule de ces semences en poudre, pris pendant quelques jours,

fait mourir les vers.

Le fruit du papayer sauvage ne se mange point. Cet arbre est plus gros que le papayer ordinaire, & il ne rapporte des seuilles qu'au haut de la tige. Il n'est pas rare de rencontrer, vers le pied de ces arbres, de petits serpents'cachés, que les Portugais appellent cobre de Capello. Voyez ce mot.

PAPE, fringilla tricolor. Catesbi donne ce nom à un bel oiseau de la Caroline, qui est de trois couleurs & gros comme un serin : il a la tête & le dessus du col d'un bleu d'outre-mer, la gorge, la poitrine & le ventre sont d'un rouge brillant, le dos est verd; le bas du dos, de même que la queue, sont d'un rouge soncé, le dos, en approchant des aîles, est d'un jaune verdâtre;

les plumes de l'aîle qui sont près du dos, sont de couleur rouge; les aîles sont violettes, les cuisses rouges, & les pieds grisâtres.

PAPEGAI est le gros perroquet que les Portuguais appellent papagayos; selon Oviedo, on trouve cet oi-seau dans l'Isle de Cuba à la nouvelle Espagne: on le ren-

contre aussi à la Jamaïque. Voyez PERROQUET.

PAPIRACÉE. Les Naturalistes donnent ce nom à une espece de nautile blanc, qui se trouve dans la Méditerranée, & même à plusieurs autres sortes de coquille, dont la robe est mince comme du papier, au lieu que les autres coquilles de la même samille & espece sont épais-

ses & pesantes.

PAPIER, papyrus nilotica, est, selon Lémery, une plante qui ressemble au souchet. Ses tiges croissent à la hauteur de neuf ou dix pieds: elles sont grosses, de couleur pâle ou cendrée. Ses seuilles sont longues comme celles du roseau. Ses sleurs sont à plusieurs étamines, disposées en bouquet aux sommités des branches, comme au souchet; ses racines sont grandes, grosses, ligneuses, nouées, d'une odeur & d'un goût soibles. Cette plante croît en Egypte le long du Nil & en Sicile; les Anciens en séparoient l'écorce, & la polissoient pour leur servir de papier à écrire. Le même Auteur ajoute que ses seuilles étoient autresois employées par les Chirurgiens, pour saire suppurer & pour déterger les ulceres.

Nous avons sur le papier une dissertation très-savante, par seu M. le Comte de Caylus (en 1758), dans laquelle cet Académicien, aussi éclairé que bon Citoyen, prouve que le papyrus ou papier d'Egypte, dont il est si souvent fait mention dans les ouvrages modernes, & qui a servi à nous transmettre les Auteurs anciens, est une matiere encore assez neuve pour être examinée de nouveau. A l'aide des idées que les Auteurs anciens lui ont données, & des secours qu'il a tirés d'un des plus grands Botanistes de l'Europe (M. de Justieu) M. de Caylus a discuté ce que Guilardin & Pline avoient dit sur le papyrus. L'on voit que cette plante naît dans les marais de la basse Egypte, ou même au milieu des eaux dormantes que le Nil laisse après son inondation. Sa racine est torrueuse, rampante, & de la grosseur du poignet; la tige est triangulaire, & ne s'éleve pas à plus de sept'à neuf coudées: elle est remplie d'une substance songueuse; elle va toujours en diminuant, & se termine en pointe. Cette espece d'arbre porte une chevelure, un panache en parasol, & un épi qui sorme un thyrse. Ses seuilles, qui sortent immédiatement de la racine, ressemblent à celles du sparganium ou ruban d'eau. Les habitans du pays mangent la partie insérieure & succulente de la tige, mais on a cessé de faire du pa-

pier avec le papyrus.

Ainsi le papyrus ou berd des Egyptiens, est une plante aquatique, qu'il ne faut pas confondre avec le figuier d'Adam, appellé musa; c'est le cyperus niloticus, vel Syriacus maximus, papyraceus, lequel paroît être le même que le sanga-sanga qui croît à Madagascar, dans la riviere que les Malgaches appellent Tartas, & qui est voisine de Foulepointe: on y emploie l'écorce du papy-rus pour faire des nattes, des cordes pour les filets, & des cordages pour les bateaux de pêche; ils en font aussi des voiles. Ou soupçonne aussi que le papero de Sicile est une espece de papyrus. Les habitants du Nil employoient les racines du papyrus pour brûler & pour faire différents vases à leurs usages. On entrelassoit la tige en forme de tissu pour construire des barques qu'on goudronnoit; & de l'écorce intérieure ou liber, on faisoit des voiles, des nattes, des habillements, des couvertures de lit & pour les maisons, des cordes, des especes de chapeaux & du papier à écrire. Ce papier étoit anciennement appellé sacré ou hiératique: il ne servoit que pour les Livres de la Religion Egyptienne. Porté à Rome, & disséremment préparé, lavé, battu & lissé, ce papier prit le nom d'Auguste, de Livie, même celui du Papetier Fannius.

Le papier se préparoit en Egypte avec les sortes tiges du papyrus: on les divisoit en vingt lames sort minces; on les arrosoit avec de l'eau; on les faisoit dessécher au soleil; puis on les croisoit en dissérents sens, & on les mettoit à la presse. On faisoit aussi du papier avec les seuilles. On appelloit papier lénéosique l'espece de gros papier emporétique, qu'on faisoit avec les parties qui touchoient le plus près l'écorce du papyrus; car le beau papier étoit sait avec la matiere qui est au dessous de

l'écorce & de la lame qui la touche immédiatement. Il étoit très-léger, comme calandré, & d'une assez mauvaise odeur; mais il se persectionna sous le Prince-Claude.

Après avoir détaché & enlevé l'écorce de la tige de cette plante, on employoit encore la partie intérieure moëlleuse & spongieuse, pour en faire les mêches des flambeaux qu'on portoit dans les funérailles, & qu'on tenoit allumés tant que le cadavre restoit exposé. Antipater dit que ces mêches de papyrus étoient enduites de cire; au reste, elles ressembloient assez à cette mêche de jonc que nous avons vû, il y a quelques années, à Paris, & qu'on présentoit aux passans, en la décorant du titre de mêche éternelle. Tel est l'Extrait du Mémoire de M. de Caylus. Mais il y a trop à perdre de ne pas lire cette Dissertation en entier : elle est pleine de recherches les plus instructives.

L'usage du papier d'Egypte paroît avoir succédé à celui de plusieurs autres substances, dont se sont servis les Anciens; car on écrivoit sur des peaux d'habillement, sur des tablettes de cire, sur des coquilles, sur des métaux, sur l'écorce intérieure d'arbre, sur des boyaux, sur l'ivoire, sur les seuilles de palmier, sur la toile de lin & de coton, & ensuite sur du parchemin, &c. On lit dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, an. 1751, qu'avant l'invention de notre papier (l'époque du papier de chiffons est de 1470), on en faisoit en Orient avec les chiffons de toile de coton : & avant celui-ci, les Egyptiens préparoient la deuxieme écorce d'une espece de chiendent, connu sous le nom de papyrus, dont ils tiroient du papier, & dont le nôtre a retenu le nom.

Les Japonnois font leur papier avec l'écorce de canschy, arbre très-gros qui croît dans leur pays. Voici comment ils s'y prennent. On coupe l'arbre à ras de terre; il continue à pousser de petits rejettons : quand ils sont de la grosseur du doigt on les coupe, on les fait cuire dans un chaudron jusqu'à ce que l'écorce s'en &pare, on féche cette écorce & on la remet cuire encore deux fois, en remuant continuellement, afin qu'il se forme une espece de bouillie; on la divise & on l'écrase encore plus dans des mortiers de bois; on met cette bouillie dans des boîtes quarrées, sur lesquelles on met de grosses pierres pour en exprimer l'eau: on porte la matiere sur des sormes de cuivre, & on procede de la

même maniere que sont les Papetiers.

On trouve, de tems immémorial, du papier chez les Chinois, & de très-beau : ils y employoient le chanvre, le coton, la soie, les écorces d'arbres, dont la principale est celle du bambou. Le P. Parennin en a envoyé de plus de quarante sortes, toutes curieuses par quelques circonstances particulieres. Leur papie est doux & uni, d'une grande beauté, & les feuilles sont d'une grandeur à laquelle toute l'industrie de nos ouvriers n'a encore pu atteindre. On sait que les chifsons sont débarrassés, par les lessives de la parrie spongieuse, nommée parenohyme; mais on n'auroit pas cru que la filasse, simplement battue, pût produire une pâte dont on a formé un papier assez sin, & qui paroît se perfectionner. Il est plus que probable que les filasses d'aloës, d'ananas, de palmier, d'ortie, & d'une infrnité d'autres plantes ou arbres, seroient susceptibles de la même préparation. Nous ne sommes point aussi riches en plantes & arbres dont on puisse détacher les fibres ligneuses, que les Indiens de l'un & de l'autre hémisphere. Nous avons cependant l'aloës sur certaines côtes. En Espagne, on a une espece de sparte ou de sgenêt, qu'on fait rouir pour en tirer la filasse, & dont on fabrique ces cordages, que les Marins appellent sparion; on en pourroit donc tirer du papier. M. Guettard en a fait avec mos orties & nos guimauves des bords de la mer; & il me désespere pas qu'on en puisse faire avec quelques unes de nos plantes & de nos arbres mêmes sans les réduire en filasse: Le raisonnement qui avoit conduit cet Académicin à fabriquer du papier immédiatement avec la sil'asse, lui a fait essayer d'en faire avec du coton, & il a réussi. Il vouloit s'assurer si ce duvet étranger donneroit une bonne pâte, pour travailler avec plus de sûreté sur le duvet de nos chardons, & sur celui de l'apocin de Syrie, qui, quoique étranger, vient bien chez nous. Enfin M. Guettard, dont le zele & la sagacité sont trèssonnus, a voulu nous faire voir les avantages que nous

004

pourrions tirer, à cet égard, d'une infinité de substances que nous rejettons comme inutiles: on en trouve le détail dans son Mémoire, & dans le Journal Économique, au mois de Juillet & d'Août 1751. MM. de Reaumur, Gledistch, Schæssers & Séba ont donné aussi de bonnes

observations sur le papier de notre pays.

A l'égard de notre papier ordinaire, on le fait avec de vieux drapeaux ou chiffons de linge, blanchis, hâchés & brifés au moulin en parties très-menues, humectées avec de l'eau, & tellement délayées, qu'elles ne paroissent que comme une eau remplie de petits floccons visqueux & collans. On leve cette liqueur par parties, prenant toujours la superficie avec un chassis garni de fils de laiton très-serrés, & qui est de la grandeur de la feuille qu'on veut faire. On met ensuite égoutter ces feuilles : on les passe à la colle, pour que le papier ne boive point, & enfin on le met à la presse. Le papiergris n'a point été collé: il est fait de chiffons plus grossiers, moins lavés, &c. Le papier bleu a reçu la teinture du tournesol. Le papier marbré de diverses couleurs se fait en appliquant une seuille de papier sur dissérentes couleurs détrempées en huile & mêlées avec de l'eau, qui en empêche la liaison; & selon la disposition ou l'arrangement qu'on donne ensuite à ces couleurs, on forme, dit Lémery, des ondes & des panaches.

Presque tout le papier d'Hollande à la finesse, le corps, la blancheur, le lissé & le poli au dessus du nôtre; ce qui dépend de la pureté de l'eau, du choix des chissons & de plusieurs autres circonstances qu'on emploie. On a encore l'art d'amincir le papier par la presse & à coups de marteaux. Voyez le Distionn. des Arts & Mésiers.

PAPIER FEUILLE D'ARBRE. Nom donné à la feuille de L'ARBRE DE LA NOUVELLE ESPAGNE, & mieux encore à celle d'un Palmiste. Voyez ces mots.

PAPIER FOSSILE. Voyez Cuir fossile.

PAPIER NATUREL. On a découvert depuis peu en Italie une nouvelle espece de papier sossile. On pense qu'il est formé d'un mêlange de plantes écrasées & pourries, & qui dans leur état de corruption forment une pâte capable de flotter sur l'eau, & dont les parties, malgré leur dissolution, restent unies entr'elles au moyen

d'une substance visqueuse. M. Strange prétend avoir reconnu plusieurs plantes propres à se convertir en un papier sossille, entr'autres le conferva qui est abondant dans plusieurs marais marécageux de la Toscane. Voyez Con-FERVA.

Au reste, ce papier naturel n'est point une découverte particuliere à l'Italie: on en a trouvé en plusieurs endroits de la France, de l'Allemagne & en dissérents autres pays. M. Linnæus qui en a trouvé dans la Province de Dalekent en Suede, prétend que ce papier est sormé du bissis qu'il appelle flos aquæ & qui se blanchit aux rayons du soleil. M. Matani, Prosesseur de Médecine à Pise, pense que toutes les plantes silamenteuses & membraneuses, lorsqu'elles sont dépouillées de leur substance visqueuse & entiérement dissoutes dans l'eau, peuvent se transformer en toute espece de papier.

Les plantes les plus propres à produire le papier naturel, sont les mauves, les algues marines, le chiendent, les orties, les joncs, le panais, les carottes, le lupin, le genêt, le glayeul, le soin, le lin, la paille, les plantes marécageules, les différents bissus & conferva, tant de marais que de rivière, les sseurs des arbres, & c. Plus le tissu de ces plantes est lâche & délicat, plutôt elles sont détrempées & dissoutes. C'est ainsi qu'il s'éleve du sond des marais une matière visqueuse sormée de corps dissous de plusieurs petits animaux, & notamment de végétaux qui ayant croupi & s'étant corrompus dans la bourbe, sont devenus très-propres à sournir le papier

PAPILLON, papilio, petit inseste qui a des pieds, quatre aîles, des yeux & des antennes. L'histoire des papillons est nécessairement liée avec celle des chenilles, puisque tous les papillons ont été originairement des chenilles qui ont subi les métamorphoses qui les ont amenés à l'état de chrysalide, & ensin à celui de papillon; ainsi on trouvera réunis sous ces trois mots de chemille, de chrysalide & de papillon, l'histoire complette des papillons dont la vie est la plus remplie de phénomenes singuliers.

Il convient de parler d'abord du premier essor de cet inseste: spectacle trop peu connu du grand nombre des hommes, mais que le Naturalisse ne se lasse pas d'admirer. Le nouveau papillon, averti par l'instinct, qu'il a acquis assez de force pour rompre ses fers, fait un puissant effort qui lui ouvre une seconde fois les pones de la vie ou plutôt de la lumiere qu'il va voir avec de nouveaux yeux. Tous ses organes deviennent plus sensibles & plus parfaits; ses aîles qui d'abord ne paroissent pas ou qui sont si petites, qu'on les prendroit volontiers pour celles d'un papillon manqué, sont encore couvenes de l'humidité du berceau, &c. mais austi-tôt qu'elles sont à l'air & libres, les liqueurs qui circulent dans leurs canaux, s'élançant avec rapidité, les forcent à s'étendre & à se developper. Pour accélérer & donner plus de force à ce développement, le papillon nouvellement éclos & impatient de voler, les agite de tems en tems, & les fait frémir avec vitesse: en même tems tous ceux qui ont une trompe (car tous n'en ont pas) qui étoit étendue & allongée sous le foureau de la chrysalide, la retirent & la roulent en spirale pour la loger dans le réduit qui lui est préparé. Si quelque cause, soit intérieure, soit extérieure, s'oppose à l'extension des asses dans le tems qu'elles sont encore aussi flexibles que des membranes, la sécheresse qui les surprend dans cet état, arrête la suite du développement, les aîles restent contrefaites, incapable de lui servir, & le pauvre animali se voit condamné à périr, faute de pouvoir aller chercher sa nourriture.

C'est ainsi que tous les papillons sortent de leur état de nymphe ou de chrysalide, tant ceux qui viennent de chenilles qui sont des coques, que ceux qui viennent de celles qui se lient & qui se suspendent. Ces dernieres en sortant se trouvent d'abord à leur aise & en plein air. Mais comment les papillons qui sont rensermés dans des coques d'un tissu si serve nous ne pourrions pas les déchirer avec nos doigts, telle, par exemple, que la coque du ver à soie, comment ces papillons auxquels nous ne connoissons aucun instrument capable de faire cette opération, s'y prendront-ils? On peut parvenir à voir cette industrie en enlevant une partie d'une coque, & la collant ensuite sur un verre; on verra que les papillons degorgent de leur bouche (on connoîtra par la suite que

rest le seul usage pour lequel elle seur ait été donnée) une siqueur mousseuse qui humecte le bout de la coque; alors à coups de tête donnés à plusieurs reprises contre cet endroit affoibli par la siqueur, ils viennent à bout de le crever, & se glissent par cette ouverture. Dans toutes ces coques, on trouve toujours deux déponisses, celle de la chenille & celle de la chrysalide.

D'autres papillons, qui ont encore des coques plus épaisses, se sont ménagés une ouverture, lorsqu'étant chenilles; ils ont filé leur coque. Telle est la chenille à tubercules, qui donne le papillon paon : voyez CHE-

NILLE A TUBERCULES.

Lorsque les ailes des papillons ont acquis assez de fermeté, les uns prennent leur vol dans le moment; d'autres se contentent de marcher & d'aller se placer à quelque distance; mais tous se purgent abondamment, les uns avant de s'éloigner de leurs coques, d'autres après. Cette évacuation est le superflu du corps graisseux, & de toute la matière que la Nature a employée pour leur faire changer d'état. Ces restes sont liquides & assez ordinairement rougeâtres; ceux de ces papillons qui firent autresois si grande peur à la Ville d'Aix en Provence, sont comme du sang: voyez l'exposé de cet événement au mot Chenille épineuse. Voy, aussi Pluie de sang.

Description des organes du Papillon.

On ne remarque plus dans l'intérieur du papillon ce mombre de trachées que l'on voit le long des côtés de la chenille. De ces dix-huit stigmates, il n'en reste que deux qui sont sur le corselet; mais l'on trouve dans la partie supérieure du ventre une vessie pleine d'air, d'une grandeur assez considérable. Cette vessie a un col qui aboutit à la bouche ou à la trompe de ceux qui en ont une. C'est par ce canal, aussi bien que par celui des deux stigmates, que l'air entre & sort; au lieu que dans l'état de chenille, les organes de la respiration étoient distribués des deux côtés de son corps. Ce changement jusques dans les organes de la respiration, fait juger de la prodigieuse révolution qui se sait dans l'intérieur de l'animal pendant qu'il nous paroît si tranquille sous la sorme de chrysali-

de : c'est à la poittine, que sont attachés les muscles qui sont mouvoir les aîles.

Lorsqu'on ouvre le papillon, on découvre l'estomac, Le cœur & la moëlle épiniere, qui sont autant de canaux, dont une partie réside dans le ventre, & l'autre en passant par la poitrine, va se terminer dans la tête. Le cœur du papillon est le même qu'étoit celui de la chenille, c'està dire, en quelque sorte un assemblage de cœurs qui regnent dans toute la longueur du corps. Mais on peut remarquer que lá circulation s'y fait dans un sens contraire à celui où elle se faisoit dans la chenille. Cependant cette circulation n'est pas toujours constante: je l'ai vu souvent changer, dit l'Observateur, cela venoit-il à l'occasion des douleurs que je lui saifois sentir! Mais quelle qu'en soit la cause, on voit toujours avec grand étonnement que cet insecte ait une si grande facilité de changer la circulation de son sang. La moëlle épiniere est la même que celle qui étoit dans la chenille; elle remonte du bas ventre vers la tête : mais ce qu'elle fait voir de particulier, c'est qu'elle est dans un mouvement continuel & vermiculaire, mouvement qu'elle n'avoit point dans la chenille. On peut observer ce phénomene en faisant tomber le poil de dessus la peau du ventre de la semelle du papillon provenant de la chenille à oreille. La peau en est si transparente, qu'en la frottant d'un peu d'huile, on voit très-distinctement à travers de son épail seur, tout le jeu-de cette moëlle épiniere, qui est fort

Les organes des sexes dont on ne trouve aucune trace dans la chenille, se trouvent tous formés dans le papillon naissant, & situés comme la Nature a coutume de les placer dans les autres insectes. Les semelles se sont reconnoître aisément à la grosseur de leur ventre qui est si prodigieusement rempli dans certaines especes, qu'il en paroît prêt à crever; il arrive même quelquesois aux semelles de papillon de la chenille à oreille & de la chenille commune, de commencer à déposer leurs œuss avant qu'ils aient été sécondés, tant elles sont pressées du besoin de pondre. Il y a des especes de papillons semelles qui pondent jusqu'à quatre, cinq, six & sept cens
œuss de suite.

Beauté des Papillons.

La beauté du papillon, la vivacité, la surprenante variété de ses couleurs, l'élégance de sa forme, font le charme des yeux; sa légéreté, son air animé, sa course vagabonde & volage, tout nous plaît en lui. Une collection de papillons nous présente le plus beau spectacle. tel qu'on le voit au Cabinet du Roi, & dans ceux de la plupart des Curieux. Ces insectes semblent se disputer à l'envi la beauté des couleurs, l'élégance de la forme. Les papillons de la Chine, sur-tout ceux de l'Amérique & de la riviere des Amazones, se sont remarquer par leur grandeur, & par la richesse & le vif éclat de leurs couleurs; c'est un spectacle à voir, & non point à être décrit. A la Chine on envoie les papillons les plus beaux & les plus extraordinaires à la Cour de l'Empereur: ils servent à l'ornement du Palais. On se sert pour les attraper, d'un petit rézeau de soie de huit pouces de large, monté sur un fil d'archal, emmanché d'un bâton leger. On les fait mourir en leur comprimant du bout des doigts la poitrine; ensuite on les perce d'une épingle, & on les laisse dessecher contre un carton. On dit qu'il y a des Chinoiles assez curieuses pour étudier la vie de ces sortes d'insectes : elles prennent des chenilles parvenues au point de faire leurs coques; elles les enferment plusieurs ensemble dans une boëte remplie de petits bâtons; & quand elles les entendent battre des ailes, elles les lachent dans un appartement vitré & rempli de fleurs : c'est un moyen sur & facile d'avoir de ces beaux insectes.

Lorsqu'on considere le papillon, quatre de ses parties paroissent mériter entr'autres une attention particuliere; savoir, les ailes, les antennes, la trompe & les yeux.

Les ailes qui sont toujours au nombre de quatre, lui constituent un genre particulier parmi les insectes ailés, en ce qu'elles ne sont point couvertes d'étuis, mais seu-lement d'une espece de poussiere farineuse qui s'attache facilement aux doigts qui les touchent; cetté prétendue poussiere considérée au microscope, est un assemblage très-régulier & organisé de petites écailles colorées, taillées sur différents modeles, couchées & implantées sur une gaze solide, & à rainures, quoiqu'extrêmement lé-

les rend si brillantes. Le dessus & le dessous des ailes en sont également couverts. Avec de grandes ailes legeres, la plupart des papillons volent de mauvaise grace, ils vont toujours par zigzags, de haut en bas, de bas en haut, de droite à gauche, esset qui dépend de ce que leurs aîles ne frappent l'air que l'une après l'autre, & peut-être avec des forces alternativement inégales. Ce vol leur est très-avantageux, parce qu'il leur tait éviter les oiseaux qui les poursuivent; car comme le vol des oiseaux est en ligne droite, celui du papillon est conti-

nuellement hors de cette ligne.

Telle est la structure la plus ordinaire des ailes des papillons: mais il y en a d'autres especes que l'on a surnommées papillons à aîles d'oiseaux, parce qu'effectivement leurs ailes paroissent disposées comme celles des oiseaux; ces ailes sont cependant recouvertes d'écailles taillées de maniere à en imposer & à paroître comme des plumes. On voit voltiger quelquesois sur le bord des ruisseaux de ces petits papillons qui sont blancs & des plus johis: ils nous ont paru provenir d'une espece de chenille qui se nourrit de framboises où elle établit son domicile. Une autre espece porte des ailes vitrées, ainsi nommées, parce que n'étant pas entiérement couvertes d'écailles, les parties qui en sont dégarnies, semblent autant de vitres; enfin, la troisieme espece sont les ailes d'un petit papillon provenant d'une teigne qui vit dans l'épaisseur des seuilles d'orme & de pommier; ces ailes présentent au microscope tout ce qu'on peut imaginer de plus riche en or, en argent, en azur & en nacre. On peut voir les figures différentes que plusieurs Auteurs, & en particulier Bonanni, Swammerdam & M. de Réaumur ont données des écailles, des ailes & du corps des papillons.

Les papillons portent, comme la plupart des autres insectes, des antennes sur la tête: on peut voir au mot Antenne, & à l'article Insecte, de quel usage on croit que ces parties sont aux insectes. Comme les antennes sont très apparentes dans les insectes, on s'en est servi pour diviser les papillons en classes & en genres,

suivant leurs différentes formes.

447

La premiere division & la plus simple est celle qui distingue les papillons en papillons de jour, & en papillons de nuit ou phalênes: ces derniers sont en bien plus grand nombre que les autres. Swammerdam en a observé cent quarre-vingt-treize sortes: savoir, treize des plus grands, vingt-huit d'une moyenne grandeur, quatre-vingt-six plus petites, & soixante-six de la plus petite espece. Il en a décrit cent quatorze especes avec leurs nymphes dorées. Aldrovande en a fair mention de cent dixhuit sortes; Mousset en représente quatre-vingt six, & Hossnagel cinquante. Ces papillons ne volent que la nuit; Goëdard n'a fait mention que de soixante-dix-sept sortes de papillons de jour.

Ces deux genres de papillons se distinguent par les antennes: voyez ce mot. Ceux qui composent la classe des diurnes ont des antennes de trois dissérentes sormes. Il y a 1° celles que l'on appelle antennes à masse ou à bouton, parce qu'elles se terminent par un bouton qui a le plus souvent la figure d'une olive, & quelquesois d'une olive tronquée. Le plus grand nombre des papillons que l'on voit pendant le jour se reposer sur les

fleurs portent des antennes de ce genre.

2°. Les ansennes en forme de massue.

3°. Celles qui sont tournées en forme de corne de béliers; elles ressemblent un peu aux ansennes en massue; mais indépendamment de leur figure, elles n'ont pas a

l'extrêmité le bouquet de poil de ces dernieres.

La classe des phalênes ou papillons nocturnes se distingue aussi par des antennes de trois sormes dissérentes. La premiere est celle à qui on a donné le nom d'antennes prismatiques, à cause de leur sorme; la seconde comprend les antennes à filets coniques ou grainés, parce qu'ils sont sormés d'une suite de grains disposés comme ceux d'un chapelet. La troisieme est celle des antennes à barbes de plumes ou en plumes, à cause de leur ressemblance avec une plume d'oiseau. Dans les dissérents genres de papillons qui portent de ces antennes, elles servent à distinguer les sexes; celles des mâles sont plus belles & mieux sormées que celles des semelles: parmi ces papillons, il y en a de tout unis, de velus, de colorés & de gransparents.

On peut distinguer encore les papillons en ceux qui sont pourvus de trompes, & en ceux qui n'en ont pas. Tous les papillons diurnes en sont pourvus; mais parmi les phalênes, plusieurs paroissent en manquer, d'autres en manquent tout-à-fait. Le véritable instant de distinguer la structure de la trompe des papillons qui en sont pourvus, c'est lorsque le papillon ne fait que quitter sa chrysalide: sa trompe est encore étendue sur l'estomac; elle se dégage, elle se roule en spirale; mais dans le premier instant, les deux parties ne se dégagent pas toujours ensemble, & l'on apperçoit deux lames creusées en gouttiere, qui forment par leur réunion la trompe du papillon, c'est l'organe qui seul fait les fonctions de la bouche & du nez. Lorsque le papillon veut pomper le suc des sleurs, dent la consistance est quelquesois trop visqueuse pour pouvoir être attirée, sa bouche dégorge dans le fond de la fleur une liqueur qui rend l'extrait de la plante plus fluide : on peut voir cette manœuvre en présentant un morceau de sucre à un papillon diurne qui vient de paroître au jour. Quant aux yeux des papillons, ils sont d'une structure admirable. Voyez au mot Insecte, l'arsicle YEUX A RÉSEAU.

On se fait ordinairement une idée agréable de la vie d'un papillon: on se le représente comme un animal toujours en joie, dont l'amour & la bonne chere font l'occupation, volant de fleurs en fleurs, de femelles en femelles: mais il s'en faut bien que tout le peuple papillon jouisse d'un bonheur si complet. Si on considere les papillons de nuit, on voit que c'est à leur dernier changement que se terminent les desseins qu'avoit la Nature en les faisant naître. La propagation de l'espece est le seul signe de vie qu'ils donnent; c'est pour les amener là qu'elle les a fait passer par tant de métamorphoses, de travaux & de dangers. Plusieurs especes n'ont point de trompe, ni aucun organe propre à prendre de la nourriture : aussi n'est-ce point pour ceux-ci que des sleurs ont des sucs. Plusieurs ne font aucun usage de leurs ailes pour voler, tel que le papillon mâle du ver à soie. Quoi qu'il en soit, on peut croire que ces ailes lui servent à animer ses esprits & à exciter le cours de ses liqueurs; car elles sont dans une agitation prodigieuse dans le tems

de l'accomplement. Lorsque les mâles ont consommé toutes leurs forces à s'acquiter de leur emploi, & les femelles à pondre & à mettre leurs œufs à couvert, tout est fini. Un épuisement total dans les uns & dans les autres, termine une vie qui ne leur avoit été donnée que pour cela. Une singularité remarquable, c'est que ces mâles qui ont observé un jeune complet, depuis le moment qu'ils ont commence à faire leurs coques, jusqu'à celui dont nous parlons, se trouvent encore avoir assez de vigueur pour se montrer les plus amoureux & les plus pé-

rulans des animaux de leur espece.

C'est parmi les papillons nocturnes que l'on trouve les grandes especes, comme le papillon à tête de mort, les papillons paon, ceux du Tithymale, &c. Ceux ci restent ordinairement durant tout le jour appliqués contre des troncs d'arbres ou contre des mûrs; mais la nuit les réveille & les rappelle à l'usage de la vie. Comme les papillons nocturnes ou phalenes fuient la lumiere du jour, on voit avec étonnement que ce sont précisément ceux qui se rendent auprès d'une lumiere qu'on porte dans un jardin. Voici la conjecture bien voisine du vrai que l'on en donne. Il peut se faire que les femelles de ces papillons jettent une lumiere qui est imperceptible pour nos yeux, mais très-perceptible pour le papillon qui a plus de trente-quatre mille yeux. Cette conjucture estappuyée sur un fait qui lui donne beaucoup de vraisemblance; c'est que tous ces papillons qui viennent la nuit tourner autour de la lumière & s'y brûler, sont toujours des måles.

PAPILLON DES BLEDS. C'est sous ce nom qu'est connu dans l'Angoumois, parce que c'est sous cette forme que se manifeste le plus sensiblement un très-petit insecte, qui jusqu'à présent n'avoit été connu que des Naturalistes : mais qui vient de s'attirer l'attention du Gouvernement, par les ravages qu'il fait dans cette Province. Il faut bien distinguer ces papillons de la chenille des grains des papillons de fausses teignes : ces derniers sont très-communs dans routes les Provinces de France; ils ont à l'extérieur, beaucoup de ressemblance avec œux de la chenille du grain; mais ils en different beaucoup par la maniere de vivre; & ceux-ci, font un nille des grains. Comme on distigue mieux les choses par la comparaison, nous donnerons l'histoire du papil-

lon de la fausse teigne, à la suite de celle-ci.

Quant aux papillons de la chenille des grains, depuis environ trente ans, on s'étoit apperçu dans l'Angoumois, qu'en certaines saisons il sortoit des papillons des tas de bleds: ces insectes n'exciterent d'abord que de la surprise; M. de Réaumur en donna une histoire curieuse. Depuis quelques années, cet insecte s'y est multiplié au point de consommer, en peu de mois, les récoltes les plus abondantes: il commence à dévorer les grains dans les épis flottants au milieu des champs; il continue ses ravages dans les granges, & acheve de tout dévaster dans les greniers. Le Cultivateur, qui se voit frustré de ses plus douces espérances, est découragé. L'Açadémie des Sciences envoya, par ordre du Gouvernement, des Académiciens pour observer sur les lieux cet insecte, pour opposer à ses ravages les remedes les plus prompts. & les plus efficaces, & pour faire les expériences nécesfaires, afin d'en détruire l'espece, s'il étoit possible. C'est dans ces vues, que M. Duhamel & M. Tillet se rendirent dans l'Angoumois; en 1760: ils y retournerent en 1761, ils trouverent plus de deux cents Paroisses désolées par cet insecte. Plusieurs Curés & quelques Gentilshom. mes qui s'étoient appliqués à la destruction de ces insectes, leur firent part de leurs conjectures sur leur origine, & sur les moyens d'en arrêter la multiplication. C'est de concours de toutes ces expériences, & des observations de nos Académiciens, dans leurs deux voyages dans cette Province, que résulte un Ouvrage in-12, livre intéressant pour le Naturaliste, utile au Citoyen, & nécessaire au Cultivateur.

Nous pensons ne pouvoir rien faire de mieux, que de nous aider de l'extrait qu'ont donné de ce livre, les Au-

teurs du Journal des Savants.

Le papillon, auquel on attribuoit en Angoumois tout le mal fait aux grains, quoiqu'il soit déstitué d'organes capables de leur nuire, est de la classe des phalênes: il a des antennes à filets grainés: il porte ses aîles inclinées en sorme de toît; elles sont longues par rapport à leur Argeur, de couleur de cassé au lait, brillantes au soleil, bordées d'une frange de poils, sur-tout du côté intérieur : il a deux barbes qui partent de dessus la tête, passent entre les antennes, se prolongent jusqu'au dessus des yeux, où elles rencontrent un toupet de poils relevé en arriere. A la premiere vue, ce papillon paroît être assez sembla-

ble à celui des fausses teignes.

Ce papillon ne semble occupé que du soin de se multiplier, il s'acouple la nuit ou dans l'obscurité; l'accouplement dure plusieurs heures: le mâle & la semelle se réunissent que que saprès s'être séparés. A peine les œuss sont ils sécondés, que la semelle s'en délivre: elle jette çà & là des paquets de quatre, cinq, trente œuss, ensorte que chaque semelle produit depuis soixante jusqu'à quatre-vingt-dix œuss. Les œuss sont imbibés d'une humidité visqueuse, qui les rend adhérents aux dissérents corps sur lesquels ils ont été déposés: ils sont de taille à passer par un trou sait dans une seuille de papier avec la pointe de la plus sine aiguille; au microscope ils paroissoient striés dans leur longueur, & comme chagrinés.

Quatre, six, ou huit jours après que l'œus a été pondu, selon la température de la saison, il en sort une chenille grosse comme un cheveu, de la longueur d'un quart ou d'un cinquieme de ligne; aussi tôt elle travaille à s'introduire dans l'intérieur du grain, pour se nourrir de sa substance farineuse. Elle se glisse d'abord dans la rainure qui sépare les deux lobes: elle y sile quelques sils de soie, puis elle déchire le son avec ses dents, qu'elle range de côté & d'autre, de saçon que lorqu'elle a pénétré dans l'intérieur du grain, le son retombe & serme assez

exactement l'ouverture.

Il en périt plusieurs avant qu'elles soient parvenues à s'introduire dans la substance farineuse, soit que la fatigue, l'éptisement ou la faim les fassent mourir, ou que-comme le soupçonne M. de Réaumur, elles s'entre-détruisent elles-mêmes dans des combats cruels qu'elles se livrent, pour s'assurer la possession d'un grain dans lequel elles veulent s'introduire.

Une chenille se contente d'un seul grain de bled, elle n'en sort point pour en attaquer un autre; mais on n'en

trouve jamais deux dans le même grain, une seule suffit pour en consommer toute la substance farineuse: elle ne laisse absolument que la péllicule du son. Lorsqu'elle a pris tout son accroissement, elle se dispose à filer sa coque; la chenille peut avoir alors deux lignes & demie de longueur, sa grosseur peut égaler la moitié du grain de bled qu'elle a consommé; son corps est ras, entiérement blanc: elle a deux especes de cornes sur la tête, qui se dirigent vers la partie postérieure; elle en a deux autres plus longues dans la même direction, placées vers l'a-

nus; elle a seize jambes.

Comme si elle prévoyoit que sous la forme de papillon, il ne lui restera aucun organe avec lequel elle puisse entamer la pellicule du son qui la renserme: elle prend la précaution de tailler avec ses dents, vis-à-vis l'endroit où doit être la tête de la chrysalide, une trappe assez large pour donner issue au papillon, & qui reste fermée jusqu'à ce que cet insecte ait quitté sa dépouille de chrysalide. Cette sage mesure étant prise, elle sile une coque, qui remplit exactement un des lobes du grain; l'autre est occupé par les excréments. Le papillon étant dégagé de sa robe de chrysalide, perce la coque à coups de tête, leve la trappe saite à l'écorce du son, & sort de cette espece de tombeau, pour travailler à la propaga-

tion de l'espece.

Tel est le cercle de la vie, & des développements de cet insecte: les différentes températures des saisons en allongent ou racourcissent la durée. Il paroît que dans le tems le plus favorable, une génération s'accomplit en vingt huit ou vingt-neuf jours, ainsi il s'en fait plusieurs dans une année. Sur la fin de Mai, & au commencement de Juin, on trouve des œuss & de petites chonilles sur les épis de la campagne; en Juillet il en naît des papillons qui déposent sur les mêmes épis une nouvelle postérité: celle-ci peut en donner encore une autre dans la grange, ou dans le grenier, vers la fin d'Août; si les premiers froids sont retardés, un en voit une nouvelle en Septembre; & enfin, une derniere en Novembre, si ce mois est encore chaud. Ce seroit cinq générations en un an : le concours de toutes ces circonstances est très rare; mais il n'est pas nécessaire que cet insecte multiplie jusqu'à ce point, pour faire de grands ravages. Jusqu'aux premiers froids, on voit continuellement sortir des papillons des tas de grains, & chaque papillon vit encore un mois; mais il y a certains tems, ou on voit éclore, presque à la sois, une quantité prodigieuse de papillons qui couvrent le tas, & semblent lui communiquer une sorte de frémissement. Ce sont ces essains que nos Auteurs appellent une volée. Cette volée est toujours précédée d'une chaleur considérable qui s'excite dans le tas, & fait monter le thermometre à vingt-cinq, trente, & quelquefois cinquante degés, tandis que la température extérieure n'est qu'à treize ou quatorze degrés: une telle chaleur favorise considérablement les progrès des chenilles qui se trouvent dans les grains voisins; quand il ne doit pas y avoir de volée, la chaleur du tas n'excede pas sensiblement celle de l'air extérieur.

Il y a ordinairement trois volées bien sensibles; celle du printems vers la mi-Mai, ou le commencement de Juin; celle d'Août, & une autre dans quelques uns des mois suivants. La volée du printems a une inclination décidée à sortir des greniers; tous les soirs au coucher du soleil, on voit des essaims de papillons se répandre dans la campagne. Les volées des autres mois passent le jour en repos, s'agitent la nuit, voltigent sur les tas, sans qu'on voie aucun de ses insectes se montrer au dehors. Qui a appris aux papillons du printems, qu'ils trouveront au milieu des champs, un aliment plus tendre & plus propre à leur postérité, que celui dont ils ont vécu; & à ceux de l'été, que la famille qu'ils vont mettre au jour, mourroit de saim par tout ailleurs que dans l'endroit où ils sont nés?

Nos Académiciens ont eu l'attention de chercher au printems; la lanterne à la main, ces papillons vagabonds: ils les ont trouvés en grand nombre, accouplés fur les épis encore verds, & y déposant leurs œuss. Ils ont eu la précaution de les montrer aux habitans de la Province, pour lesquels, alors soulement, l'origine des chenilles que l'on trouve en Juin dans les épis cessa d'être une énigme.

Cette découverte a encore expliqué une autre observation qui auroit pu embarrasser, c'est que les récoltes 454 P A P

sont ordinairement d'autant plus endommagés, qu'elles sont plus près d'un hameau & d'un lieu habité. Ces papillons peuvent même se transporter assez loin.

Moyen de faire périr ces insectes & de conserver les Bleds.

Un certain degré de chaleur suffit pour faire périr les insectes, chenilles, chrysalides papillons. Un autre degré de chaleur peut endommager le germe des grains, & les empêcher de lever. Il a fallu trouver un degré sixe, qui put faire jouir de l'avantage du premier, sans entraîner l'inconvénient du second. Les étuves, telles que celles décrites dans le Traisé de la Conservation des Grains, produiroient tous ces avantages; mais la construction en est dispendieuse, ainsi on a eu recours à l'usage des sours, en remédiant aux inconvénients qui s'y rencontrent.

Les expériences ont appris les faits suivants. Une chaleur de soixante degrés suffit pour dessécher en onze heures, les chenilles, les papillons, les chrysalides, & les chauffe tous au point de les rendre friables; cette même chaleur n'ôte point au bled la faculté de germer; & une chaleur de trente-trois degrés, continuée pendant deux jours, suffit pour faire périr tous ces insectes. Comme la chaleur ordinaire des fours, deux heures après qu'on ena retiré le pain, est environ de cent degrés, on ne doit mettre dans le four le grain de bled que l'on veut étuver pour le conserver, que cinq ou six heures après que le pain a été retiré du four; le grain y éprouve alors un' degré de chaleur, capable de faire périr les insectes en moins de quarante-huit heures, mais qui ne sauroit altérer le germe. Lorsqu'on veut se procurer une semence bien pure & bien nette, on trempe, pendant deux minutes, les paniers dans lesquels on a mis du bled, dans une forte lessive de cendre, à laquelle on a ajouté de la chaux vive: cette lessive acheve de faire périr les insectes qui penvent avoir résissé à la chaleur; & de plus, elle sauve encore les moissons de la carie, qu'on nomme pourri en Angoumois. Lorsqu'on veut garder les bleds étuvés, un excellent moyen d'empêcher que d'autres papillons n'y viennent de nouveau déposer leurs œufs, c'est

de couvrir le tas de bled, de chaux en poudre, d'un pouce d'épaisseur: il sussit même de le couvrir de cendres, ou de l'envelopper dans des sacs de toiles, ou de le mettre dans des tonneaux. Quand il ne s'agit que d'étuver le grain, pour en faire du pain ou un objet de commerce, il y a fort peu de précautions à prendre du côté du degré de chaleur. Deux heures après que le pain a été retiré du four, on peut y introduire une grande masse de grains, & l'y laisser deux ou trois jours, en le remuant de tems en tems. Une des précautions importantes, est de battre le bled le plutôt qu'il est possible; le stéau, le van, le crible, détruisent on emportent toujours un grand nombre de chenilles.

Il seroitaisé, par ces moyens simples & peu dispendieux, de parvenir à la destruction totale de cet insecte dans l'Angoumois, ou du moins d'en approcher beaucoup, il ne s'agiroit que de les appliquer pendant un anou deux à toutes les récoltes de la Province. Il y a sur cela d'excellentes vues, qu'il faut avoir dans l'Ouvrage même de MM. Dahamel & Tillet.

Papillons de la fausse Teigne du Bled.

Les papillons de la fausse teigne, qui paroissent dans le courant du mois de Juin, sont du genre des phalènes; ils ont quatre aîles, plus larges du côté de la queue que du côté de la tête; la couleur des aîles supérieures est gris blane; la superficie en est assez brillante, & elle paroît au soleil comme argentée. On apperçoit sur les aîles, avec la loupe, des taches de sigure irréguliere & un peu plus brunes que le sond; ces papillons portent leurs aîles en sorme de toît, & les bords intérieurs sont frangés; leur tête est garnie de deux antennes assez longues, sormées de grains articulés: entre ces antennes & les yeux, il y a un toupet de poils.

Ces papillons viennent d'une fausse teigne, qui est une petite chenille, dont le corps est ras & blanchâtre: elle est pourvue de seize jambes: elle ne se loge point dans les grains, mais elle a l'adresse d'en lier plusieurs ensem, ble, avec de la soie qu'elle file, & dont elle se forme un tuyau, comme celui des teignes ordinaires; ce tuyau est ordinairement recouvert du son & de la farine que cet

insecte a broyés. C'est dans ce tuyau que la fausse teigne se loge, au milieu du tas de grains qu'elle a choisi pour sa provision. Mais elle a la liberté de sortir de son sour-zeau, pour manger, les uns après les autres, les grains qui l'entourent; cette manœuvre la distingue de la vrait teigne: souvent même elle en attaque plusieurs à la sois, et toujours sans ordre; car elle ronge tantôt de l'un, tantôt de l'autre, sans qu'aucun soit entiérement

Quand il se trouve une grande quantité de ces sausses teignes dans un grenier, on voit tous les grains de la superficie du tas, liés les uns aux autres par des sils de soie; ce qui forme une croute qui est quelquesois de trois pouces d'épaisseur. Cette teigne se transforme en chrysalide, dans un grain qu'elle a creusé, ou dans le tuyan qu'elle s'est formé; & vers le mois de Juin on l'en voit sortir en papillon. Lorsqu'on remue un tas de grains, où il y a beaucoup de sausses teignes, elles montent aux murailles; mais elles ne tardent pas à rentrer dans le tas qui se trouve dès le lendemain, couvert d'une nouvelle nappe soyeuse.

PAPILLON DE FAUSSE TEIGNE : voyez à la

fuite du mot Papillon des Bleds.

PAPILLON PAON: voyez Chenilles a Tu-Bercules.

PAPILLON PAQUET DE FEUILLES SECHES. Ce papillon a été très-bien nommé, à cause de sa sorme & de sa couseur; il n'y a personne qui ne prît ce papillon, lorsqu'il est en repos sur un arbre, pour un paquet de seuilles seches. Tout concourt à faire prendre cette idée à qui le voit pour la premiere sois. Ses aîles supérieures, qui couvrent tout le corps, ont des nervures qui, par leur espece de relies & leur disposition, imitent celles des seuilles; leur contour est dentelé, comme est celui de plusieurs seuilles; les ailes inférieures, qui débordent les supérieures, sont comme d'autres seuilles qui seroient mêlées consusément; une espece de bec, qu'il porte au devant de la tête, sormé par deux tiges barbues & appliquées l'un contre l'autre, semble être la queue d'une de ces seuilles.

Ce papillon provient d'une chenille qui habite communément munément les pêchers, les poiriers, les pommiers, les amandiers; quoiqu'elle ne soit pas rare, elle est difficile à trouver, parce que sa figure en impose, ainsi que celle de son papillon. Cette chenille est de la classe des demivelues, sa couleur est d'un gris brun, le dessous de son ventre est d'un jaune seuille morte : elle porte sur son pénultieme anneau une corne assez courte & de substance charnue, & deux autres à peu-près semblables, aux deux côtés de la tête; sa tête est bleuâtre. Cette chenille a quatre pouces de longueur quand elle a acquis toute sa grandeur: elle ne mange que la nuit, & se tient pendant tout le jour appliquée contre le tronc ou les grosses branches de l'arbre, mais si ramassée, qu'on ne lui voit ni tête, niqueue; on la prendroit pour une de ces tubérosités ou bosses qui s'élevent souvent sur l'écorce des arbres, sa couleur grise donne d'autant plus lieu d'en impoler.

Elle se construir contre les branches ou contre le mur une coque grisaire, d'un tissu peu serré, & sait entrer ses pouls dans sa construction. Austitôt qu'elle s'y est rensermée, elle répand une bouillie blanche, qui se se-che promptement, se réduit en poudre, & rend sa coque opaque. La chenille instruite que son papillon n'auroir pas la force de percer sa coque, lui ménage une sortie.

PAPILLON DES TEIGNES: voyez à la suite du

mot Teignes.

PAPILLON A TÊTE DE MORT. Ce papilion. I'un des plus singuliers, & qui porte des caractères uniques, vient de l'espece la plus grande de nos chenilles. Lorsque cette chenille a acquis toute sa grandeur naturelle, elle a quatre pouces & demi de longueur: sa couleur est un jaune clair, pointillé de noir sur certains anneaux; on observe sur son dos comme des especes de chevrons. Cette chenille a cela de singulier qu'elle porte une corne à l'extrémité postérieure, contournée en sens contraire de celle des autres: cette corne est rougeâtre & toute chargée de petits grains graveleux, qui imitent assez biensune rocaille: on trouve cette chenille principalement sur le jasmin, quoiqu'elle s'accommode aussi de seuilles de seves de marais & de celles de choux; c'est dans le mois d'Août qu'il saut la chercher. Vers ce tems

elle se creuse un trou dans la terre; c'est là qu'élle se change en chrysalide de laquelle, au mois de Septembre sort le papillon à tête de mort, qui a porté plus d'une fois l'alarme & l'effroi dans l'esprit du peuple imbécille, & des gens soibles & ignorants. Ce papillon est trèsgrand, il a trois pouces de longueur de la tête à la queue : c'est un phalêne : ses ailes étendues ont cinq pouces'de vol; la couleur de ses ailes est obscure, d'un brun noir mêlé avec des taches de jaune feuille morte; ce jaune divisé par quelques traits noirs, forme sur son comfelet une figure qui n'imite pas mal une tête de mort, ce qui lui en a fait donner le nom. A cette image funebre, peinte sur son corps, se joint encore une singularité unique dans ce papillon, le seul dans lequel on l'ait observée, il fait entendre un bruit fort aigu, qui approche un peu de celui d'une souris, mais qui a quelque chose de plus plaintif & de plus lugubre. En falloit-il davantage pour jetter l'effroi dans l'esprit du peuple qui a donné à ce papillon le nom d'oiseau de mors? Aussi l'alarme se répandit-elle, il y a quelques années, dans certains cantons de la Basse-Bretagne, parce que ces papillons y surent plus communs que d'ordinaire, positivement dans un tems où il y avoit beaucoup de maladies. On leur attribuoit tout le mal, on ne les voyoit qu'avec frayeur, on les regardoit comme les avant-coureurs des malheurs; & même encore présentement le peuple s'alarme, diton à leur présence: tant les préjugés populaires sont difficiles à déraciner. Le cri singulier que fait entendre ce papillon, sur-tout lorsqu'il est troublé dans sa marche ou renfermé, & qu'il redouble sans cesse lorsqu'on le tient entre les doigts; ce cri, dis-je, sujet de tant de frayeurs, est occasionné par le bruit-que fait la trompe de ce papillon, qui est courte & écailleuse, en frottant contre deux lames mobiles & très dures entre lesquelles elle est logée. L'épreuve en est facile; que l'on écarte avec la pointe d'une épingle une des deux lames d'auprès de la trompe, l'animal ne rend que la moitié du son ordinaire; qu'os les écarte toutes deux, il est muet. C'est en Septembre & Octobre que l'on voit ces papillons en diverses provinces du Royaume : on le trouve austi sous divers climats, en Angleterre en Egypte.

Nous avons déja eu occasion de dire que chaque plante a son insecte, & peut être n'y a-t-il point d'arbres, d'arbustes, d'arbustes, d'arbustes, d'arbustes, de plantes qui n'aient aussi leur chenille & son papillon: c'est pourquoi nous renvoyons, pour les papillons qui sortent des chenilles, au moi même Chenille, où nous avons décrit les principales. On trouvera à leur article, suivant l'ordre alphabétique, l'Histoire d'une quantité d'autres chenilles & de papillons célebres, sous les noms particuliers qu'ils portent. Nous terminerons cet article en disant que si les papillons des Indes sont plus grands & plus beaux que les nôtres, ils sont en plus petit nombre que ne le sont chez nous ces sortes d'insectes.

PAPILLONACÉES (Plantes). Voyez ce que c'est à

la suite de l'article Légumes.

PAQUERETTE ou PASQUETTE : voyez MAR-

GUERITE PETITE.

PARŒTONIUM. Des Naturalistes modernes croient que le sel, dont les Anciens ont parlé sous ce nom, est un sel marin tiré par l'évaporation des eaux de la mer. Le parætonium a une saveur muriatique & la lucidité de l'alun. Quelques Auteurs prétendent cependant que le

parætonium des Anciens étoit tiré des murailles.

PARANACARE, espece de crâbe du Bresil, qui, selon Margrave, n'est pas bon à manger. Il est long de trois doigts: il a deux bras garnis de pinces, quatre jambes longues de trois doigts, & quatre autres qui sont arès-courtes; une queue striée & longue d'un doigt & demi; deux yeux longs & élevés, & deux filets. Sa coquille est brunâtre, ainsi que les poils qui la recouvrent; toutes les parties inférieures sont bleuâtres, de même que les yeux & les filets ou antennules: on le trouve sur le rivage, proche du sleuve Paraiba. Ruisek, ensang.

PAREIRA BRAVA ou BUTUA. C'est le nom d'une racine qui nous est apportée du Bresil par les Portugais: on ne connoît pas encore bien la plante dont on la
retire. Cette racine est ligneuse, dure, tortueuse, brune en dehors, d'un jaune obscur intérieurement; étant
coupée transversalement, on y voit plusieurs cercles concentriques, traversés de plusieurs rayons qui aboutissent
au centre: elle n'a point d'odeur, & est un peu amere;

Q q 2

elle est de la grosseur du doigt, & quelquesois du bras d'un homme. Les Portugais & les Habitans du Bresil la regardent comme une panacée souveraine. Ils sont dans l'usage de la tremper dans l'eau, & de l'user sur une pierre à éguiser; ils la délaient ensuite dans quelque liqueur appropriée, & la font prendre à leurs malades: nous l'employons aussi rapée. L'expérience a appris que son ulage est spécifique dans la colique néphrétique & la suppression d'urine : la douleur est dissipée presque en un instant par un écoulement abondant d'urines. Cette racine produit son esset en divisant les matieres muqueuses qui engorgent les couloirs des reins. Elle a été employée avec succès dans un asthme humoral qui suffoquoit le malade: son usage a été suivi d'expectoration. Cette racine est fort utile dans la gonorrhée, & pour arrêter les hémorrhagies. A Cayenne on l'emploie en ptisane au défaut du sassafras. Pareira brava est un nom Portugais, qui signifie vigne sauvage ou batarde. Butua est un nom Indien, qui signifie un bâton. Les Bresilois donnent austi le nom de membrocq-à- cette racine.

PARELLE: voyez Patience. PAREPOU: voyez Palipou.

PARESSEUX ou AI ou HAY. Quadrupede de l'A. mérique & du Ceylan, dont on distingue deux especes; le grand & le petit. M. Linnæus le met dans l'ordre des antropomorphes, ou animaux à figure humaine. Il nomme bradype celui d'Amérique. Cet animal habite les endroits les plus chauds de cette partie du monde. Il a trois doigts aux pieds de devant, & il est sans queue. C'est l'ignavus gracilis aut agilis de Seba. La grande espece a cependant une sorte de queue longue d'un demi-doigt, & ronde. L'animal est de la grandeur d'un renard de moyenne taille, & a des yeux noirs sort sombres ou endormis. Le même Auteur nomme le second tardigradus Ceylanicus. Ce grand Ai est l'ignavus major hirsutus, pilis longis & griseis des Auteurs.

M. Klein fait aussi une dissérence de l'ai du Ceylan, d'avec celui de l'Amérique. Celui du Ceylan n'a que deux doigts aux pieds de devant & trois à ceux de derriere, tous armés d'ongles sorts crochus. Ses oreilles, qui sont placées & appliquées contre la tête, sont cachées

sous les poils. Il n'a point de queue: tout son corps est couvert de poils épais, roux ou de couleur incarnat par dessus le dos, & d'un cendré clair par dessous le ventre. Il a le museau un peu plus allongé que le paresseux de l'Amérique. On dit que les semelles de ces animaux ont deux mammelles entre les pieds de devant.

M. Brisson met le paresseux dans l'ordre second de la classe des quadrupedes velus, qui n'ont que des dents molaires. Ces dents ne sont point à lobes, comme celles des autres quadrupedes : elles sont cylindriques, & ter-

minées par un bout arrondi.

Le petit que la femelle de l'Ai met bas, naît sans poils; il ressemble au petit chien par l'ouverture de la gueule, & par tout le corps à l'espece de singe cynocephale. Il n'a point de queue; ses oreilles sont courtes & rondes, collées contre la tête, comme sont celles des singes: ce qui fait que M. Klein le nomme simia personata. Seba fait mention d'un paresseux de l'Amérique, dont les poils sont très épais, crépus & semblables à de la laine. Ces animaux, dit on, rient & pleurent en même tems: risum seu miscent. Leur voix est claire comme le cri d'un jeune chat, mais qui prononce gravement i, i, i, i, sur le ton des nottes, la, sol, sa, mi, re: ce cri a fait dire plaisamment à Clusius que l'Ai étoit l'inventeur de la Musique.

On trouvera dans les Observations d'Histoire naturde M. Gautier, T. I, Part. 2, p. 240 & suiv. une description de l'extérieur & de l'intérieur de cet animal. Voyez aussi Séba pour les descriptions & les figures qu'il

donne de différentes especes d'Ai.

Autant, dit M. de Busson la nature nous a paru vive, agissante, exaltée dans les singes, autant elle est lente, contrainte & resserrée dans ces paresseux; & c'est moins paresse que misere, c'est désaut, c'est dénuement, c'est vice dans la conformation; point de dents incisives ni capines, les yeux obscurs & couverts, la mâchoire aussi lourde qu'épaisse, le poil plat & semblable à de l'herbe séchée, les cuisses mal emboitées & presque hors des hanches, les jambes trop courtes, mal tournées & encore plus mal terminées; point d'assiette de pied, point de pouces, point de doigts séparément mobiles; mais

 Qq_3

deux ou trois ongles excessivement longs, carines, point tus, recourbés en dessous, qui ne peuvent se mouvoir qu'ensemble, & nuisent plus à marcher qu'ils ne servent à grimper; la lenteur, la stupidité, l'abandon de son être, & même la douleur habituelle, resultant de cette conformation bizarre & négligée; point d'armes pour attaquer ou se désendre, nul moyen de sécurité, pas même en grattant la terre; nulle ressource de salut dans la fuite; confinés, je ne dis pas au pays, mais à la motte de terre, à l'arbre sous lequel ils sont nés; prisonniers au milieu de l'espace; ne pouvant parcourir qu'une toise en une heure, grimpant avec peine, se trainant avec douleur, une voix plaintive & par accens entrecoupés qu'ils n'osent élever que la nuit; tout annonce leur misere, tout nous rappelle ces monstres par défaut, ces ébauches imparfaites mille sois projettées, exécutées par la Nature, qui ayant à peine la faculté d'exister, n'ont du subsister qu'un tems, & ont été depuis effacés de la liste des êtres; & en effet si les terres qu'habitent les paresseux n'étoient pas des déserts, si les hommes & les animaux puissants s'y fussent anciennement multipliés, ces especes ne seroient pas parvenues jusqu'à nous, elles euflent été détruites par les autres, comme elles le seront un jour.

Faute de dents, dit notre illustre & sublime Ecrivain, ces pauvres animaux ne peuvent ni saisir une proie, mi se nourrir de chair, ni même brouter l'herbe; réduits à vivre de feuilles & de fruits sauvages, ils consument du tems à se traîner au pied d'un arbre, il leur en faut encore beaucoup pour grimper jusqu'aux branches, & pendant ce lent & trifte exercice qui dure quelquesois plusieurs jours, ils sont obligés de supporter la faim & peut être de souffrir le pressant besoin; arrivés sur l'arbre ils n'en descendent plus, ils s'accrochent aux branches, ils les dépouillent par parties, mangent successivement les feuilles de chaque rameau, passent ainsi plusieurs semaines sans pouvoir délayer par aucune boisson cette nourriture aride; & lorsqu'ils ont ruiné leur fond, & que l'arbre est entiérement nud, ils y restent encors retenus par l'impossibilité d'en descendre; enfin quand le besoin se fait de nouveau sentir, qu'il presse & qu'il devient plus vif que la crainte du danger de la mort, se

pouvant descendre ils se laissent tomber, & tombent trèslourdement comme un bloc, une masse sans ressort, car leurs jambes roides & paresseuses n'ont pas le tems de

s'étendre pour rompre le coup.

A terre, ils sont livrés à tous leurs ennemis : comme leur chair n'est pas absolument mauvaise, les hommes & les animaux de proie les cherchent & les tuent : il paroît qu'ils multiplient peu, ou du moins que s'ils produisent fréquemment ce n'est qu'en petit nombre; car ils n'ont que deux mammelles. Tout concourt donc à les détruire, & il est bien difficile que l'espece se maintienne; il est vrai que, quoiqu'ils soient lents, gauches & presqu'inhabiles au mouvement, ils sont durs, forts de corps & vivaces; qu'ils peuvent supporter long-tems la privation de toute nourriture; que couverts d'un poil épais & sec, & ne pouvant faire d'exercice, ils dissipent peu & engraissent par le repos, quelque maigres que soient leurs aliments; ces animaux ayant quatre estomacs comme les quadrupedes ruminants peuvent compenser ce qui manque à la qualité de la nourriture par la quantité qu'ils en prennent. Une singularité remarquable c'est que leurs intestins, au lieu d'être longs comme ils le sont dans les animanx ruminants, sont au contraire très-petits & plus courts que ceux des animaux carnivores; une autre singularité c'est qu'au lieu des deux ouvertures au dehors, l'une pour l'urine & l'autre pour les excrements, au lieu d'un orifice extérieur & distinct pour les parties de la génération, ces animaux n'en ont qu'un seul, au fond duquel est un égout commun, un cloaque comme dans les oiseaux.

Au reste, dit M. de Busson avec cet esprit philosophique quisregne toujours dans ses ouvrages, si la misere qui résulte du désaut de sentiment n'est pas la plusgrande de toutes, celle de ces animaux, quoique trèsapparente, pourroit ne pas être réelle; car ils paroissent
très-mal ou très-peu sentir: leur air morne, leur regard
pesant, leur résistance indolente aux coups qu'ils reçoivent sans s'émouvoir, annoncent leur insensibilité; &
ce qui la démontre, c'est qu'en les soumettant au scapel,
en leur arrachant le cœur & les visceres ils ne meurent
pas à l'instant. Pison qui a fait cette dure expérience,

Qq4

dit que le cœur séparé du corps battoit encore vivement pendant une demi-heure, & que l'animal remuoit toujours les jambes comme s'il n eût été qu'assoupi; par ces rapports ce quadrupede se rapproche non-seulement de la tortue, dont il a déja la lenteur, mais encore des autres reptiles & de tous ceux qui n ont pas un centre de sentiment unique & bien distinct: or, tous ces êtres sont misérables, sans être malheureux; & dans ses productions les plus négligées, la Nature paroît toujours plus en mere qu'en marâtre.

PARESSEUX. Nom que Goëdard donne aussi à un ver qui se trouve dans les lieux d'aisance, & se nourrit de l'excrément de l'homme. Sa marche est très-lente. Il se métamorphose en une petite mouche, qui ne se nourrit

aussi que de nos excréments.

PARESSEUSE. Le même Auteur appelle ainsi une fausse chenille que l'on trouve souvent sur les seuilles du rosier, où elle se nourrit pendant la nuit. Elle marche très-lentement; & quand on la presse sa désense ne consiste qu'à faire de son corps un petit monceau. Cette la ve se fait une maisonnette transparente & tissue comme un filet, pour y attendre sa métamorphose qui se fait depuis le mois de Septembre jusqu'en Mai. Alors elle en sort dans l'état de mouche.

PARETURIER ou PARETUVIER. Voyez Pale-

TUVIER

PARFUM, nom donné à l'odeur aromatique, plus ou moins subtile & suave, qui exhale d'une substance quelconque. Les parfums les plus estimés sont ceux de l'Arabie, qui sont; l'encens, la myrrhe, le benjoin, le storax, le labdanum, le baume blanc, le styrax liquide, le shymiama ou narcaphtum: ensuite les parfums de l'Inde, qui sont pour l'ordinaire, des pots pourris, composés d'écorce de citron, de bois d'aloës, de girofie, de santal citrin, de macis, de muscade, de canelle, d'ambre, de musc & de civette. Nos parsums d'Europe ne sont peut-être pas moins agréables; on les compose avec les sleurs de lavande, de jasmin, de thym, de romarin, de roses, un citron piqué de clous de girosse, & du bois de rhode; on aromatise ce mélange d'un peu d'huile essentielle de bergamotte. Souvent les sleurs qui

ornent les parterres de nos jardins communiquent à l'athmosphere une vapeur aussi douce, aussi délicieuse, que les odeurs qu'un vent chaud sait exhaler des plaines

aromatiques de l'Arabie.

Telle est communément la base de nos pots-pourvis &c de nos eassolettes. On sait que ce nom a été donné à une composition odorisérante, sormée de l'amas de tout ce qui rend une odeur agréable; observant toutesois qu'il y ait une certaine analogie entre les odeurs, car il peut arriver, ou qu'elles soient rendues plus suaves, ou qu'elles se corrompent par le mélange: on renserme ces aromates, tantôt dans de petites boîtes d'or ou d'argent, portatives & bien sermées, mais qu'on ouvre à volonté, tantôt dans des vases de saiance ou de porcelaine, garais de baguetres en maniere de pied de réchaud, & dont le couvercle est percé de part en part, afin que les odeurs passent & se répandent dans l'appartement où les casso-

lettes sont déposées.

L'usage des cassolesses est fort ancien. Les Indiens ont de tout tems brûlé des parfums dans des especes de réchauds, pour recevoir plus magnifiquement leurs convives: l'encensoir fumant est, dans la main du Prêtre, une cassolette. A quel degré les Romains n'ont-ils pas poossé leur luxe dans les odeurs, soit pour l'usage des facrifices, soit pour donner une marque de leur respect envers les hommes constitués en dignité: on s'en servoit encore aux spectacles, dans les bains; & la profusion des parfums devint si excessive dans la célébration des sunerailles, que l'usage en fut défendu par les loix des douze tables. Par quel contraste les dames Romaines ont elles aujourd'hui de l'aversion pour les odeurs, & pourquoi les Poëtes ne chantent-ils que la douceur de l'haleine de leur maîtresse, sans chanter aussi le musc & l'ambre dont elles sont parfumées par l'action de ces corps odoriférants ? Voyez AROMATES.

PARIÉTAIRE, parieraria. Cette plante, connue également sous les noms de parisoire, visriole, cassepierre, ou pexce-muraille, croît abondament dans les vieux murs, quelquesois le long des haies ou des mâsures : sa racine est sibreuse & rougeâtre, elles pousse plusieurs tiges, à la hauteur d'environ deux pieds; ces tiges sons rondes, rougeatres fragiles & rameuses: les seuilles de cette plante sont oblongues, velues, pointues, & s'attachent facilement aux habits: ses sleurs sont petites, elles sortent par tas des aiselles des seuilles, le long de la tige; elles sont composées ordinairement chacune de quatre étamines, dont les sommets sont d'un blanc purpurin; elles sont aussi si élassiques, que dès qu'on y touche avec un stylet, elles se développent subitement, & secouent sortement leur poussière roussatre: à ces sleurs fertiles, & dissérentes pour la sigure des sleurs stériles, il succède des semences oblongues & luisantes, rensermées dans des capsules rudes au toucher.

Les feuilles de cette plante sont d'un grand usage en Médecine: elles sont apéritives, émollientes & rasrai-chissantes, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Les Paysans

s'en servent pour nettoyer les verres.

PAS-D'ANE: voyez Tussilage.

PAS DE POULAIN, passus equinus. Quelques Naturalistes donnent ce nom à deux coquillages multivalves, du genre des oursins de mer : l'un est connu sous le nom de sparagus; & l'autre, sous celui de bryssus. Le premier, dit M. d'Argenville, ressemble à un petir tonneau garni de spatules : l'ouverture de son dos a la figure d'un cœur; au lieu que le bryssus, qui n'a point cette ouverture, est toujours de figure ovale, avec des sillons crenelés & ponctués au sommet. On prétend qu'ils n'ont point de dents ni l'un ni l'autre: ils ont une mâchoire pour prendre l'eau & le sable; & en dedans, un seul intestin rempli d'eau, qui leur tient lieu de chair & d'œuss. Le compartiment de l'oursin bryssus en étoile percée à jour, & tous les points saillants sont agréables à la vue : sa couleur est grise ou blanche, avec une ouverture dans le haut, & une autre vers le milieu, dans la partie de defsous ; c'est par ces trous que l'animal respire & vuide ses excréments : la partie inférieure, qui est le ventre, est toute chagrinée. Les autres oursins sont ouverts dans le milieu. L'ourfin spatagus, ressemble communément au bryssus pour la couleur & les ouvertures; mais son compartiment est différent, il est garni de spatules, &, comme nous l'avons dit ci-dessus, l'ouverture de son dos représente la figure d'un cœur. On en voit quelquefois, mais rarement, d'une couleur violette. Voyez. Oursin de mer.

PASSE ou PASSERILLES, passulæ. On donne ce nom à des raisains mulcats séchés au soleil: on en fait un grand commerce à Frontignan, à Damas, à Smyrne & en Candie. Voyez RAISIN.

PASSEFLEUR. On donne ce nom à la CoqueLourde. Des Jardins & à l'ŒILLET DE DIEU. Voyez ces mots.

PASSE-MUSC, petit animal, dont il est mention dans les Transact. Philosoph. n. 137: ses testicules, quoique long-tems gardés, & même desséchés jusqu'à devenir noirs, exhalent une odeur de musc, qu'on présere

au musc des boutiques,

PASSE-PIERRE ou Perce-Pierre, Bacile, Criste ou Crête-marine, ou Fenouil Marin ou Herbe-DE ST.PIERRE, en latin Crishmum. Plante maritime ou espece de pourpier de mer, dont on distingue deux especes: savoir, la grande & la petite. C'est presque la seule différence qu'on y remarque: nous ne parlerons que de la petitepasse-pierre. C'est une plante qui pousse des tiges longues d'environ un pied, rampante pour l'ordinaire à terre: les feuilles sont découpées, étroites, sermes, charnues, subdivisées trois à trois d'un verd brun, & d'un goût salé: ses fleurs sont jaunes, mais dans la grande espece elles sont blanches, toutes deux en ombelles, & disposées en rose. Sa graine ressemble à celle du fenouil, elle est seulement plus grande. Le goût en est agréable, piquant & aromatique. Cette plante, qui croît naturellement dans les lieux maritimes & pierreux, meurt tous les ans au commencement de l'hyver, & renaît vers la fin de Juin ou le commencement de Juillet; on la nomme passe-pierre, parce qu'elle sort d'entre les sentes des pierres: on l'éleve cependant dans les jardins, le long des murailles. La cueillette de la perce-pierre est permise à tout le monde; néanmoins il n'y a guere que les femmes, les filles & les enfants des riverains qui en font la récolte: ceux-ci la portent par sacs & paniers. dans les villes voisines, où ils la vendent pour être salée & servir aux salades d'hyver. Il faut la saler avec un vimaigre foible & un peu de sel. Lorsqu'elle a resté envison un mois dans cette première saumure, on la transvase, soit dans des barils ou des pots de terre, où l'on met de nouveau vinaigre plus fort. On prétend que le vinaigre blanc de la Rochelle est celui qui y convient le mieux. On ajoute au sel du gros poivre, quelquefois aussi des clous de girosse, quelques seuilles de laurier, & même un peu d'écorce de citron. On a observé que la ctête-marine qui croît sur les bancs de terre que la mer couvre journellement, est la plus tendre & la meilleure; celle qui vient au bord des marais & que l'eau de la mer mouille plus rarement, est seche & dure. Il n'en croît pas sur les sables purs : il y a des endroits où l'on ne confit que les seuilles de la passe pierre, & on les mêle avec les cornichons dont il est parlé à l'article concombres voyez ce moi. Les feuilles de la passepierre sont estimées apéritives, lithontriptiques, & propres à réveiller l'appétit.

PASSE-RAGEou CHASSE-RAGE, lepidium, est une plante qui croît abondamment aux lieux ombrageux: sa racine est grosse comme le doigt, blanchâtre, rampante sous terre, & d'une saveur fort âcre: elle pousse plusieurs tiges, hautes de trois pieds, rondes, moëlleuses & rameuses, couvertes d'une poussiere d'un verd de mer qui s'emporte aisément: ses seuilles sont alternes, & ressemblent à celles du citronnier; elles sont dentesées en seurs bords: on trouve ses sleurs au sommet des tiges & des rameaux, elles sont petites, en croix, & blanches: elles sont suivies par de petits fruits, formés en ser de lance, qui se divisent en deux loges, remplies de menues semen.

ces, oblongues & rousses.

Toute la plante est d'une saveur âcre, aromatique, qui approche de celle du poivre & de la moutarde: c'est un bon antiscorbutique: si on mange ses seuilles à jeun, elles excitent l'appétit. Simon Pauli dit qu'en Danemarck, les Cuisiniers mêlent, avec le vinaigre, le suc que l'on a exprimé de la passe-rage, pour en faire des sauces aux viandes roties.

PASSE-RAGE SAUVAGE: voyez Cresson sau-

VAGE ou DES PRÉS.

PASSEREAU, passer, est le nom donné aux dissérentes especes de moineaux: voyez ce mos & celui de Roitelle.

PASSE-ROSE, est la passesseur, dit Gillet de Dieu: Voyez ce moi.

PASSE-VELOURS: voyez AMARANTHE. PASTÉ, est le coq des jardins: voyez ce mot.

PASTEL, GUESDE, glastum, seu isatis sativa, vel latifolia. Plante que l'on cultive dans nos Provinces méridionales, en Provence & en Languedoc, pour l'usage de la teinture: on s'en sert pour teindre en bleu On la cultive aussi en Normandie, & on dit qu'elle réussit en Allemagne; mais le pastel de Languedoc est le plus estimé.

Cette plante pousse des tiges hautes de trois pieds, grosses comme le doigt; elles se divisent par le haut en quantité de rameaux, chargés de beaucoup de seuilles, rangées sans ordre. Ses seuilles sont lisses & d'un verd bleuâtre. Ses rameaux sont chargées de sleurs, sormées de quatre pétales jaunes, disposées en croix; le pistil devient une capsule applatie sur les bords: chaque capsule contient deux semences oblongues. La racine de cette plante est grosse, ligneuse, & pénétre prosondément en terre.

Le pastel demande à être semé dans une bonne terre, légere, noire, douce & fertile. Après avoir donné à la terre les façons nécessaires, on seme la graine en Avril: Lorsque la plante commence à grandir, on arrache les mauvailes herbes, sans quoi les teuilles de pastel ne deviendroient point belles. On fait ordinairement deux récoltes de feuilles de pastel dans la même année; quand la saison a été favorable, on en fait jusqu'à quatre : la premiere se fait vers la sin d'Août, & la derniere vers la sin d'Octobre; mais il faut avoir attention de faire cette derniere récolte avant les premieres gelées, autrement les feuilles qu'on recueilleroit ne vaudroient rien. Lorsque la plante est venue à sa maturité, on coupe toutes les feuilles, on les met en tas pour qu'elles se sétrissent, ayant soin de les tenir à l'abri du soleil & de la pluie; ensuite on les proie sous la meule d'un moulin, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte, puis on fait des piles de cette pâte au dehors du moulin : on presse bien la pâte avec les pieds & les mains; on la bat & on l'unit, de peur qu'elle ne s'évente; quinze jours après l'on ouvre les pe& on mêle avec le dedans, la croute qui s'etoit formée dessus, puis on fait de cette pâte, de petites pelotes. Cette opération s'appelle meure en coque, c'est-à-dire, qu'on les met dans de petits moules de figure ovale; on les sait sécher de nouveau; ces coques deviennent sort dures, & c'est en cet état qu'on les vend aux Marchands sous les noms de pastel, cocagne, storée & vouéde. Quand on veut en saire ce que les Teinturiers appellent la cave, il faut les mettre long-tems tremper dans de l'eau.

Le pastel, ainsi préparé, sournit une excellente teinture bleue, très-solide, & avec laquelle on fait toute les nuances. Les anciens Bretons s'en servoient pour se colorer le corps. On emploie à présent beaucoup plus d'indigo que de pastel pour la teinture bleue, parce que la premiere de ces drogues sournit beaucoup plus de couleur, & qu'elle est plus facile à traiter que la seconde.

On a grand soin de recueillir de bonne graine de pastel, pour resemer l'année d'après. Outre les premiers froids, les mauvaises herbes, la sécheresse, qui causent beaucoup de dommage aux champs de pastel, il arrive quelquesois que les sauterelles dévorent tout un champ dans une soirée; quand ce cas arrive, il saut promptement couper toutes les seuilles, pour que les pieds en re-

poussent de nouvelles.

Onne doit point mettre de pastel dans le même champ l'année d'après, mais on pourra y mettre du bled; l'année suivante du millet, & la troisieme année du pastel, dans la supposition que la terre ait été bien sumée. On donne particuliérement le nom de vouëde au pastel petit & savage de Normandie: voyez Vouede. M. Margrass vient de faire mention d'un ver qu'on trouve dans le vouëde lorsque cette plante est pilée, & qu'elle tombe en putréfaction. Ce ver dans son premier état a environ deux lignes de long; il se nourrit de la matiere de la plante, & en prend la couleur qui est bleue: dans l'état de nymphe il devient brun & il se métamorphose en une mouche dont le corps est sort long.

PASTELD'ÉCARLATE; voyez su mos Kirmès.

47 E

PASTEL ou FLORÉE D'INDE: voyez ci-dessus Pastel-Guesde.

PASTENADE: voyez PANAIS.

PASTENAQUE ou TARERONDE, pastinax, poisson de mer, dont on distingue trois especes, qui sont de la classe des poissons à nâgeoires cartilagineuses:

ce sont des especes de raies.

La premiere a une queue qui ressemble, par sa couleur & sa rondeur, à la racine nommée passenade. Ses
nâgeoires sont étendues comme les aîles de la tourterelle.
Ce poisson plat & cartilagineux, a la peau lisse : il n'a
qu'un aiguillon long, pointu, dentelé comme une scie
de côté & d'autre, & placé à la queue, qui est longue
& slexible, & va toujours en diminuant. Cet aiguillon
est venimeux même après la mort de l'animal Ce poisson
a le bec pointu, les yeux au dessus de la bouche; & au
dessous des trous, au lieu de narines, & d'autres trous
devant les ouies; sa bouche, quoique petite & sans dents,
ne laisse pas que d'être large en dedans. Ses mâchoires
sont dures & rudes: il nâge à plat; il n'a qu'une petite
nâgeoire à la queue; il vit dans les lieux sangeux & peu
éloignés des rivages, & se nourrit de poissons.

La pastenaque a pour ennemi le chien de mer. Les Pêcheurs du Languedoc mangent la chair qui est autour de la queue de ce poisson, quoique d'une saveur peu agréable; mais ils ont soin auparavant d'en ôter l'aiguillon. On prétend que cet aiguillon, réduit en cendre, appliqué fur la plaie avec du vinaigre, est un remede à son venin

même.

La seconde espece de pastenaque, est celle que l'on nomme à Naples Altovela. Elle a la tête & toutes les autres parties plus petites que la précédente. Sa couleur est la même : sa queue n'est pas si longue que la moitié de son corps; elle est aussi armée d'un aiguillon, & quelquesois de deux, garnis de dents crochues : sa chair n'est pas désagréable.

La troisieme espece, que l'on appelle aussi aigle poiffon, aquila marina, & qui porte en Languedoc le nom de glorieuse, est en tout semblable à la premiere espece par sa maniere de vivre, par son aiguillon qui est venimeux, &c. Elle a cependant la tête plus grande, le bec moins pointu, rond, court, semblable à la tête d'un crapaud. Ses yeux sont grands, ronds & élevées: ses nageoires sont semblables aux aîles d'une chauvesouris. Ce poisson pique de son aiguillon les poissons qui nâgent autour de lui: sa chair est molle, humide & de mauvais goût: on le pêche dans la Méditerranée; il est très-commun à Naples. C'est le rospo des Génois.

PASTEQUE: veyez Citrouille, & le mot Me-

LON D'EAU.

PASTILLES D'ALLEMAGNE ou DU LEVANT, est le nom que l'on donne aux terres bolaires ou terres si-

gillées: voyez au moi Bol.

PATACH est une espece d'algue, d'une figure singuliere, laquelle croît abondamment aux environs de la Mer Noire. Ses cendres entrent dans la composition du savon.

PATAGU est une espece de came, qui dissere beaucoup de la palourde : voyez ce moi. Elle est moins grande, moins ronde, plus lisse, chargée de taches jaunes, blanches & noires. Les bords de sa coquille sont tapissés de deux membranes épaisses qui l'environnent. L'animal qui habite cette coquille, n'a qu'une trompe de differentes conleurs, & d'environ quatre pouces de longueur, qui lui donne toute sorte de mouvemens, & fournit à tous ses besoins, sans qu'elle puisse avancer ni reculer, mais seulement s'enfoncer dans la vase comme la palourde. Quoique cette trompe ne paroisse former qu'un tuyau, elle est cependant parragée en deux par une espece de cloison, & chaque tuyau a son trou particulier, qui se voit à l'extrémité de la trompe. Le supérieur, qui reiette l'eau à trois pieds de distance, est plus étroit que l'inférieur par où elle entre, & l'orifice des deux tuyaux est garni de deux petits poils blancs.

PATAOUA, palmier très-commun dans la grande Terre, plus fort que le maripa, mais soutenant moins ses seuilles. Le fruit en est plus petit & plus rond. On tire de ce fruit une huile qui n'a aucun mauvais goût, & qui est bonne pour être mangée en salade: on la tire comme celle de l'acuará: voyez au moi PALMIER AOUARA.

Les negres marons substitent en partie, avec l'amande de ce palmier, qui est assez agréable lorsqu'on l'a fait passer àu seu.

PATAS

. PATAS est le nom que les Negres du Royaume de Galam, dans le pays de Bambouc, donnent à une espece de singes, d'un roux si ardent, qu'ils semblent être peints par l'art, en cette couleur: ils sont gros & un peu lourds, fort hardis & moqueurs. Le P. Labat dit qu'ils descendent du haut d'un arbre, tous à la file les uns des autres; & que quand ils ont considéré les hommes qui sont dans les vaisseaux, ils se mettent à les huer, ou à leur faire des grimaces, accompagnées de gambades & de postures très plaisantes : souvent ils leur jettent au visage des morceaux de bois sec, ou des pierres qu'ils vont ramasser à terre, ou enfin leurs ordures qu'ils sont exprès dans leurs pattes: ils ne refusent pas même de se battre en duel, c'est à dire, contre autant de personnes qu'ils sont de singes. Il n'y a gueres que les coups de susil qui leur fassent sentir que la partie n'est pas égale.

PATATTE ou PAPAS: voyez BATATTE.

PATELLE, voyez LÉPAS. On donne le nom de pa-

setlises ou de lépadises aux lépas fossiles.

PATIENCE, lapathum. On donne ce nom à plusieurs especes de plantes, dont nous rapporterons les plususitées.

1°. La Patience ou Parelle, patientia. Cette plante que l'on cultive dans les jardins, a une racine droite, longue, fibreuse, jaune en dedans: elle pousse une tige noueuse, haute de quatre pieds & demi; ses seuilles sont oblongues; ses seurs sont placées le long des rameaux

& par anneaux. Elle est astringente & apéritive.

2°. La Patience aquatique ou Parelle des Mariais, hydro-lapathum. Elle vient communément dans les lieux aquatiques, dans les marais & les fossés humiques. Sa racine est très-sibreuse, noire en dehors, d'un jaune de buis en dedans, fort astringente & amere. Ses sleurs & ses graines ressemblent à celles de la patience sauvage ordinaire. Ses seuilles sont semblables à celles de la rhubarbe des Moines: elles sont ségérement créques à leur bord. Cette sorte de patience est, selon Montingius, la véritable plante Britannique des Anciens: son successés ses les amygdales. Sa racine, de même que cell a des autres patiences, amollit, lâche le ventre, & guérit

H. N. Tome IV.

les maladies de la peau : elle convient dans la goutte & dans les maladies chroniques, rebelles, même pour le fcorbut; elle arrête toutes les especés de flux; enfin elle est très-utile pour les maux de gorge & le relâchement de la luette.

3°. La Patience des Jardins ou Rhubarbe des Moines, ou Rhapontic des Montagnes, rhabar-Barum Monachorum. On la cultive dans les jardins, mais elle croît aufli sur les montagnes. Sa racine est garnie de plufiours fibres: elle a intérieurement la couleur & presque les mêmes principes que la rhubarbe bâtarde, dont elle a aussi les vertus, principalement pour les diarrhées. Sa tige est rougeatre, cannelée, fort rameuse & haute. Ses seurs qui sont portées sur de longues queues rougeâtres, sont longues de plus d'un pied, pointues, fermes, peu dures, mais roides, & d'un verd foncé: ses bords font quelquefois repliés en dessus. Ses graines sont

anguleuses, & ressemblent à celles de l'oseille.

4º. La Patience rouge ou Sang de Dragon, lapathum sanguineum. On la cultive dans les jardins pour servir d'herbe potagere : c'est la bette sauvage de Galien. On la distingue sacilement de toutes les especes de patiences par son suc rouge, & par les nervures qui s'étendent & s'entrelacent dans les feuilles, & qui sont de couleur de sang, de même que les queues des feuilles; ce suc teint les mains & le chamois, d'abord de couleur purpurine qui dégénere bientôt en une couleur bleue. Quelques-uns mangent les feuilles dans le potage : elles sont laxatives & rafraîchissantes. Sa graine, qu'on appelle improprement graine de sang de dragon, est astringente & anodyne. Horace a célébré cette plante dans ses louanges de la vie rustique.

5°. La Patience sauvage, lapathum acutum. On en distingue de trois sortes; savoir, 10. celles dont les seuilles sont arrondies. Sa racine est plongée prosondément en terre; ses seuilles sont larges d'une palme, & deux fois plus longues, finuées, comme crenelées, garnies de nervures, & d'un verd pâle. Ses tiges sont hantes de deux pieds, & moëlleuses. Ses fleurs sont en épis, verticillées, & leurs graines sont brunâtres & triangulaires: on trouve cette patience dans les environs de Paris, près de Montmorency. 2°. Celle qui est frisée ne dissère de la précédente que par ses seuilles qui sont crépues, plus petites, mais plus allongées: ses seurs sont aussi plus nombreuses. 3°. La patience sauvage ordinaire. Ses seuilles sont plus courtes que celles de la précédente; ses tiges sont quelques ois tortueuses, les anneaux des sleurs plus écartés, plus petits; ses graines moins grosses. On la cultive dans les jardins, & on la substitue souvent à la patience sauvage stisée: on s'en sert dans toutes les maladies qui viennent d'obstruction.

60. La Patience Violon, la pathum finuatum. Sa racine est épaisse; ses feuilles sont nombreuses, longues de deux pouces, & moitié moins larges, échancrées vers le milieu, & obtuses aux deux bouts: de sorte qu'elles ont la figure d'une table de violon. Les Provençaux cultivent cette patience parmi leurs plantes potageres, & on

mangent pendant l'hyver.

L'oseille, le bon henri, les épinards, plantes dont nous avons parlé en leur lieu, sont regardées aussi, par la plupart des Botanistes, comme des especes de patiences.

PATTE-DE-LION, leontopedium, est une plante qui croit sur le sommet des Alpes, & dont les seuilles sont oblongues & cotonneuses; ses tiges sont simples, hautes de quatre pouces; ses fleurs sont en role. Il sort de leur centre quatre à six têtes noirâtres & écailleuses, qui renferment chacune plusieurs seurons soutenus par des graines menues & aigrettées; cette plante est dessicative &

aftringente.

PATTE D'OIE, pes anserinus, est une espece d'arroche sauvage à larges seuilles. Elle croît le long des vieilles murailles, sur les chemins & aux lieux incultes. Sa racine est ligneuse & sibreuse; elle pousse une tige haute d'un pied & demi; elle est assez grosse, rameuse; ses seuilles sont sinueuses, vertes brunâtres, luisantes, & d'une odeur sorte: elles ont une ressemblance grossere avec la patte de l'oie. Ses sleurs naissent en grappes ou épis; elles sont suivies par de menues graines arrondies, & contenues dans une capsule comme étoilée qui a servi de calice à la steur. On prétend que cette plante seroit un poison, si on la prenoit intérieurement. Elle sait mourir les cechons qui en mangent.

Rrz

PAT 476 PAV

PATURE DE CHAMEAU, ou JONC ODO-

RANT: voyez SCHÆNANTE.

PAU, espece de léopard de Tartarie. Sa peau est blanchâtre, tachetée de rouge & de noir. Il a la tête & les yeux semblables à ceux d'un tigre, mais il est moins gros que cet animal, & son cri est différent.

PAVAME, est un assez bel arbre de l'Amérique. On l'appelle bois de canelle, à cause de sa bonne odeur. On prétend que c'est le même que le sassais voyez

ce mot.

PAVANE, est le bois du pignen d'Inde-: voyez te

moi à la fin de l'article Ricin.

PAVATE, est un arbrisseau des Indes, haut de neuf pieds ou environ, peu rameux, grisâtre, portant quelques seuilles semblables aux petites seuilles de l'oranger. Ses feuilles sont sans queue, & d'une belle couleur verte; sa fleur est fort petite, blanche, & composée de quatre seuilles, de l'odeur du chevreseuille : sa semence est grosse comme celle du lentisque, & noirâtre : sa racine est blanche & un peu amere. Lemery dit que cet arbrisseau croît le long des rivieres appellées Mangase & Cranganor. Les Indiens se servent du bois & de la racine du pavate, principalement pour guérir les érésipeles. On en mêle la poudre dans une décoction de ris, on la laisse aigrir, puis on en fomente l'érésipele. On en boit aussi pour guérir les fievres ardentes, le flux de ventre, & les inflammations du foie.

PAVÉ, est le nom vulgaire que l'on donne à la pierre sur laquelle l'on marche dans les rues. Le pavé varie pour la foime & la nature: à Paris c'est un grais que l'on taille en cube; à Lyon, ce sont des cailloux roulés que l'on ramasse dans le Rhône, &c. Enfin l'on pave les villes & les grands chemins selon l'espece de pierre du pays. C'est ainsi que dans une partie de la France l'on ne se sert que de granite. A Shluysen en Zélande, le pavé est

une espece de basaltes, &c.
PAVERACCIA. L'Auteur du Dictionnaire des Animaux dit que ce nom se donne aujourd'hui à Rimini, à Ravenne & à Ancône, à la premiere espece de came, coquillage bivalve que M. Adanson nomme clonisse, d'après Belon & Rondelet, & qui est le piverone des Vénitiens, l'arselle des Génois, l'armilla des Espagnols,

& le boukth des Sénégalois: voyez CLONISSE.

PAVOT BLANC, papaver album, est la plante qui donnel'opium. Sa racine est de la grosseur du petit doigt. empreinte comme le reste de la plante, d'un suc laiteux & amer. Elle pousse une tige haute de trois à quatre pieds, rameuse, garnie de feuilles oblongues, larges, dentelées, crépées, d'un verd de mer très-tendre. Ses fleurs qui naissent aux sommités, sont en rose, composées le plus souvent de quatre petales blancs, placés en rond: elles tombent promptement. Le calice est composé de deux feuilles; il en sort une petite tête entourée d'abord d'un grand nombre d'étamines, laquelle se change ensuite en une coque ovoïde qui n'a qu'une seule loge, couronnée d'un chapiteau étoilé; elle est verdâtre d'abord, puis elle blanchit à mesure qu'elle mûrit; elle est de la grosseur d'une orange, & garnie intérieurement de plusieurs lames minces, longitudinales qui tiennent tout autour à ses parois. A ces lames est attaché un grandnombre de très-petites graines arrondies, blanches, d'un goût doux, huileux & farineux.

Cette graine est adoucissante, pectorale, & peu ou point somnifere. On tire par l'expression de cette semence, une huile qui est propre à décrasser, à polir & à adou-

cir la peau.

M. de Tournefort qui a voyagé dans le Levant, dit que dans plusieurs Provinces d'Asie, on seme les champs de pavots blancs, comme nous semons le froment. Auslitôt que les têtes paroissent, on y sait une legere incision. & il en découle quelques gouttes de liqueur laiteuse, qu'on laisse fight, & que l'on recueille ensuite. Ce Naturaliste rapporte aussi que la plus grande quantité del'apium se tire par la contusion & l'expression de ces mêmes têtes Belon & Kempfer, qui distinguent trois. fortes d'opium, tirées seulement par incisson, disent que dans la Perse on fait des plaies en sautoir à la superficie des têtes qui sont près d'être mûres. Le couteauqui sert à cette, opération a cinq pointes, & d'un seut. coup il fait cinq ouvertures longues , paralleles, Le lendemain on recueille avec des spatules le suc qui découle de ces petites plaies, & on le renferme dans un petit vale

attaché à la ceinture; ensuite on fait la même opération de l'autre côté des têtes. La larme qui découle la premiere s'appelle gobaer, c'est la plus chere; elle passe pour la plus convenable à calmer le cerveau. Sa couleur est d'abord d'un jaune pâle, ensuite roussâtre. Après que l'on a ainsi recueilli l'opium, on lui donne une préparation en l'humectant avec un peu d'eau ou de miel. On remue long-tems ce mêlange dans une affiette de bois platte avec une sorte spatule, jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance de la poix. On manie ensuite cet opium, & l'on en fait de petites boules cylindriques que l'on met en vente dans le pays. Lorsque les Marchands n'en veulent que de petits morceaux, on le coupe avec des ciseaux. Les Perses appellent cet opium theriaak malideh, ou assuum, c'est-à-dire thériaque spiée; par là ils la diftinguent de la thériaque d'Andromaque, qu'ils appellent theriack farunck. Ces peuples regardent l'opium comme un remede qui procure la tranquillité, la joie & la sérénité: éloge dont on honoroit autrefois l'Antidote d'Andromaque.

Cette maniere de préparer l'opium est le travail perpétuel des Revendeurs mercenaires qui sont dans les carresours. Mais ce n'est pas là la seule maniere de préparer
le suc de pavot : souvent on le charge d'une si grande
quantité de miel, pour tempéter son amertume, qu'on
l'empêche de se sécher, & c'est ce que l'on appelle
spécialement bahrs. L'opération la plus remarquable sur l'opium, est celle qui se fait en mêlant exactement
avec ce suc, de la muscade, du cardamome, du sassan
de la canelle & du masis, réduits en poudre sine : c'est
ce que l'on appelle polonia, ou philonium de Perse. Outre
ces préparations, dont on ne sait usage qu'en pitules, les
Perses sont une liqueur d'opium sort célebre, sons le nom
de coconar, & dont ils boivent en abondance par intervalles : mais nous ne voyons guere ces sortes d'opium-

L'opium ou meconium des boutiques, oft une substance refino-gommeule, compacte, dure, d'un roux noirame, d'une odeur narcorique désagréable, d'un goût amer, âcre, sormée en gâteaux arrondis, applatis, gros comme le poing, et enveloppés dans des seuilles de pavots. On nousenvois ce suc concret de la Natolie, de l'Egypte

& des Indes. Les Médecins ont toujours fort célébré l'opium de Thebes, que l'on recueilloit en Egypte près de Thebes; mais au reste, de quelque endroit que vienne l'opium, pourvu qu'il foit de bonne qualité, l'origine en est assez indifférente. Il est formé en partie par le suc qui découle naturellement de l'incision faite aux têtes des pavots blancs, & en partie de celui que l'on tire par expression ou par décoction, tant des têtes que des seuilles de pavot : on n'en trouve aucune autre espece chez les Turcs & à Constantinople (excepté celui qui découle à l'aide d'une simple incisson). Les peuples en sont une grande consommation, parce qu'il leur cause une agréable ivresse. L'opium tiré par la seule expression du pavot blanc, s'épaissit en un extrait résineux qu'on appelle aussi gomme extractive. On en fait des préparations avec différentes drogues que l'on y mêle, pour fortifier & récréent les esprits; c'est pourquoi on en trouve disférentes descriptions. La principale & la plus célebre est celle dont on est redevable à Has-Jem-Beji, puisque l'on dit qu'elle excite une joie surprenante dans l'esprit de celui qui en avale, & qu'elle charme le cerveau par des idées & des plaisirs enchantés. Seroit-ce dans cette espérance, que quelques personnes mangent à leur dessert les têtes de pavot les plus tendres, & confites dans du vinaigre? Deleboë, Médecin, disoit qu'il ne voudroit pas exercer son art, si on lui ôtoit l'opium. On l'appelloit Dostor opiazus, le Docteur de l'opium.

Tout le monde ne donne pas tant d'éloges à l'opium. Combien de personnes ont éprouvé en avalant quelques grains de ce suc concret, qu'il appelantit la tête, excite un sommeil lourd & forcé, afsoiblit la vue & l'organe de l'ouie, & cause une longue léthargie, qui se termine par la mort! Le passage en est si peu sensible, que l'on paroît soujours dormir très-tranquillement. C'est donc un sommifere dangereux, dont on ne doit se servir qu'avec prudence. Cependant lorsqu'un Médecin éclairé connoît bien la nature & les essets que produit l'opium dans les maladies, pourquoi ne s'en serviroit-il pas dans des cas particuliers, où ce suc peut faire le triomphe de son art? Mais examinons plus particuliérement l'esset de cette substance employée tant à l'extérieur qu'à l'intérieux.

L'opium appliqué extérieurement amollit, tésout & procure la supuration. Appliqué trop long-tems sur la peau, il en sait tomber les poils: lorsqu'on en met sur le perinée, il excite quelquesois à l'amour; d'autres sois il éteint cette passion en engourdissant le sentiment dans cet endroit. Quand on le met en trop grande dose sur les sutures de la tête pour appaiser les douleurs, il relâche les nerss, il cause la stupeur & la paralysie, & quelquesois la mort.

L'opium produit des effets admirables sur-tout aux personnes qui sont habituées à en faire usage. Un grain prisintérieurement en substance selon l'âge & la sorce, agitbientôt: il excite dans les entrailles une certaine sensation agréable; dissipe, ainsi que le vin, l'inquiétude & la tristesse; calme les maladies, soulage le corps accablé de lassitudes; il donne de la vigueur à l'esprit des gensen santé. Austi les Turcs en prennent ils hardiment une grande dose (un gros) pour se préparer au combat. Ilsprétendent qu'il leur donne du courage, de la consiance, de l'audace; ensin, il leur inspire le mépris des dangers.

L'opium a plus d'effet dans les tems chauds & humides, & dans les corps mollasses, comme dans les femmes & les enfants : il excite les sueurs, augmente le lait des nourtices, cause le gonssement des mammelles, le priapisme, les songes amoureux accompagnés de pollution. C'est ainsi qu'agit le plus communément ce suc narcotique, étant pris à dose convenable. & dans des circonstances nécessaires; car si l'on en prend trop, sur-tout après de grandes hémorrhagies, il rend d'abord de bonne humeur, ensuite il fait bégayer, donne le hocquet, l'anxiété, le vomissement, les syncopes, l'aliénation de l'esprit, les vertiges, le ris sardonique, la stupidité, la rougeur au visage, le gonflement des lévres, la difficulté de respirer, la sureur, les sueurs froides, la défai!lance; enfin, un profond sommeil, & souvent la mort. Cenx que ces accidents ne sont pas périr, sont délivrés le plus souvent par un abondant flux de ventre, ou par des sueurs copieuses qui ont l'odeur de l'opium, qui sont accompagnées d'une grande démangeaison de la peau. La moindre chose qui arrive à ceux qui sont un usage trop continué, & en doses trop fortes de l'opium no est la fainéantile,

néantise, l'engourdissement du corps, une sorte d'ivresse habituelle, des dégoûts, dissérentes affections de nerfs,

& une vieillesse prématurée.

Au reste les tempéraments varient suivant les climats. C'est ainsi que les Turcs éprouvent tous les fâcheux symptomes dont nous venons de parler, lorsqu'après un long usage de l'opium pris en forte dose, ils s'en abstiennent tout d'un coup. On croit que l'opium agit beaucoup sur le sang, parce que l'on a observé que le sang des Turcs & des Indiens qui sont tués dans les combats après en avoir pris, estaussi fluide, un ou deux jours après leur mort, que s'ils ne venoient que de mourir. Les remedes qu'on fait à ceux qui ont trop pris d'opium, & qui ont encore des forces, consistent dans la saignée & les émétiques, ensuite il faut donner des sucs acides, afin de réprimer la trop grande fluidité du sang: on injecte des lavements àcres, & l'on souffle dans les narines de forts sternutatoires, afin de procurer une forte secousse sur toutes les membranes nerveuses. Les sels volatils, les vésicatoires sont encore très-utiles.

On trouve dans les pharmacopées différentes préparations d'opium, dans lesquelles il est, ou purifié, ou associé avec plusieurs autres médicaments qu'on a cru propres à corriger les mauvailes qualités. Mais D. Tralles. Docteur de Breslau, qui a examiné la façon dont ce suc agit dans les mêlanges, & le méchanisme par lequel il produit les effets qu'on lui remarque dans le corps huniain, est porté à conclure que la cause des effets de l'o. pium, ne consiste que dans le principe volatil qui y est contenu. C'est ainsi qu'il attribue son effet immédiat sur les nerfs, à la raréfaction qu'il cause dans le sang: & lorsque le cas exige de l'opium, il faut le prendre pur & Tans correctif. On assure qu'il produit des effets merveilleux après les grandes veilles, dans les vomissements énormes, ou les déjections considérables, & dans les douleurs vives & longues. Quand les propriétés de l'opium ne seroient que passageres & palliatives, elles feroient toujours un grand bien au malade : c'est au Médecin à distinguer le cas où il convient d'administrer le médicament. D'après cet exposé, l'on doit sentir le danger qu'il y a aussi d'avaler des infusions ou décoctions de têtes de

pavot blanc en trop grande dose: mais ce qu'il y a de singulier, c'est que la graine de cette espece de pavot, qui seule est l'origine entiere de toute la plante, n'est pas somnifere; à la vérité il y a des Nourrices qui en mélent quelquefois dans la bouillie de leurs enfants pour les endormir, mais elles ne leur procurent par ce moyen qu'une substance huileuse, nourrissante, qui, en calmant leurs douleurs, les laisse dans leur état naturel de l'enfance, c'est à dire, dans le besoin de dormir. On faisoit autrefois du pain de la graine de pavot blanc & noir. Mathiole écrit que ceux qui habitent dans la vallée du Trentin, dans la Styrie & la haute Autriche, se nourrissent de gâteaux faits avec les graines de pavots blanc & noir, & avec de la farine. Il dit encore que nonobstant qu'ils usent de l'huile que l'on exprime de ces graines, cependant ils n'en dorment pas plus long-tems. Les oliviers étant morts par le froid de 1709, on s'est servi icid'huile tirée de deux sortes de pavots au lieu d'huile d'olives, sans qu'il en soit résulté rien de funeste : de plus, Toutnefort a remarqué qu'à Genes, les Dames le plus nobles & les filles mangeoient beaucoup de graines de pavot couvertes de sucre, & qu'elles n'en étoient pas moins éveillées pour cela. L'huile de pavot est connue dans le commerce sous le nom d'huile d'æillet; on s'en sert pour décrasser, polir & adoucir la peau: les Peintres en consomment une grande quantité. Cette huile est assez douce, lorsqu'elle est recente, pour qu'on puisse la faire passer pour de l'huile d'olives commune. Pour éviter les tromperies qu'on pourroit faire à ce sujet, le Ministere 1 ordonné que les Commis des barrieres de Paris, verseroient une pinte d'essence de térébenthine dans chaque ronneau d'huile d'œillet, ou plutôt de pavot, qui entre dans cette ville.

PAVOT CORNU, GLAUCIUM A FLEUR JAUNE, papaver cornutum. Cette plante dont on distingue plusieurs especes, croît aux lieux maritimes & sablonneux; on en trouve au bois de Boulogne, près de Paris, devant le château de Madrid. Sa racine est grosse comme le doigt, longue, noirâtre, empreinte comme toute la plante d'un soc jaune, de mauvaise odeur & d'un goût amer; elle pousse des seuilles longues, larges, charnues, grasses, velues, découpées profondément, dentelées à leurs bords, comme crêpées, de couleur verd de mer; ces feuilles se couchent sur terre pendant l'hyver, & résistent au froid: sa tige ne s'éleve que la seconde année; elle est forte, dure, noueuse & rameuse, poussant, de ses nœuds des seuilles plus petites que celles d'en bas, & moins découpées: ses seurs sont grandes comme celles du pavot cula tivé, composées chacune de quatre seuilles, disposées en roses, & de couleur jaune; à ces sleurs succedent des especes de siliques songues de deux pouces, grêles, rudes au toucher & courbés, contenant des semences noires, à doubles rangs & rondes comme celles du pavot blanc. Si on seme cette graine dans les jardins en automne, elle vient au printems, & sleurit en Juin & Juillet; ses gousses mûrissent en Août.

En Portugal on fait boire à ceux qui sont sujets à la pierre un verre de vin blanc, dans lequel on a fait insuune demi-poignée de seuilles de cette plante. Garidel rapporte qu'en Provence les Paysans se servent de ses seuilles pilées pour déterger les ulceres qui succédent aux contusions & aux écorchures des bêtes de charge. Cet Auteur dit qu'il a connu des personnes qui se sont bien trouvées d'en avoir appliqué de la même manière sur des

jambes ulcérées.

Les deux autres especes de pavots cornu ont, l'un la

Leur rouge, & l'autre violette.

PAVOT NOIR CULTIVÉ ou des JARDINS, papaver nigrum. Cette espece dissére du pavot blanc en ce que sa seur est rouge, tantôt simple, tantôt double & de dissérentes couleurs; en ce que sa tête ou coque est plus arrondie, & en ce que ses semences sont noirâtres: cette plante étant verte, est, ainsi que sa sleur, empreinte d'un suc huileux, d'une odeur sétide: sa sleur orne beaucoup les jardins par ses agréables variétés: on la cultive aussi pour l'usage de la Médecine. Les sentiments sont assez partagés sur les propriétés de cette espece de pavot noir, cependant bien des Pharmaciens l'emploient avec le même succès que le blanc: c'est précisément de sa graine que l'on tire plus communément l'huile d'œillet, dont nous avons parlé: on s'en sert pour les lampes, pour les fri-

512

tures, en un mot c'est l'huile d'olive du petit peuple dans les Provinces.

PAVOT ROUGE DES CHAMPS, ou PAVOT SAUVAGE, ou Coquelicot, papaver rhaas: sa racine qui est moins grosse que celle des autres especes de pavots, est sibreuse & amere au goût; elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi; ces tiges sont rondes, fermes, hérissées de poils & rameuses: ses seuilles sont découpées çà & là, comme celles de la chicorée, vélues, & d'un verd brun: ses sleurs sont composées de quatre seuilles larges, minces, d'un rouge couleur de seu très-éclatant; elles sont si peu adhérentes qu'elles tombent au moindre sousse elles sont suivies de petites coques grosses comme des noisettes, oblongues, ressemblant assez à celles du pavot des jardins; rensermant dans plusieurs cellules de petites semences noirâtres.

Cette espece de pavot croît par-tout dans les champs, le long des chemins, principalement parmi les lins, dont la belle fleur bleue fait un contraste très-agréable avec la fleur d'un rouge vif du coquelicot. On seme tous les pavots en automne ou au printems, asin qu'ils fleurissent durant tout l'été; quand une sois il y en a eu de semé dans un jardin, on n'en manque plus, sur-tout du pavot

noir; car il se seme de lui-même.

Dans le coquelicot, la fleur est la principale partie qu'on emploie en Médecine, elle est adoucissante & facilité l'expectoration dans le rhume & dans la toux seche: on l'emploie en insusion théisorme, en syrop, en conserve, en tisane pour la pleurésie. M. Chomel (dans son Traisé des plantes usuelles) assure que c'est un sudorisique plus esticace que le sang de bouquetin même: la tête de ce pavot est légerement somnifere.

PAVOT ÉPINEUX ou ARGEMONE, papaver spinosum, aut argemone Mexicana. Plante dont la steur est composée de cinq grands pétales arrondis, soutenus par un calice de trois seuilles concaves: le pistil, qui est accompagné d'un grand nombre d'étamites, devient une capsule ovale épineuse, & qui n'a qu'une loge relevée par cinq angles qui s'ouvrent par leur sommet. Chaque angle est garni d'un placenta étroit, auquel sont attachées

des semences rondes & noires. La racine de l'argemone est sibreuse, & pousse une tige haute de six à huit pouces, rameuse, garnie de petites épines, & remplie de moëlle blanche: ses seuilles sont déchiquetées comme celle du pavot cornu, armées en leurs bords de pointes jaunâtres sort aiguës. Cette plante, qui est le chardon bénit des Américains est anodine & pectorale. On distingue aussi une espece d'argemone à sleur blanche: l'une & l'autre sont cultivées dans les jardins.

PAYCO. Plante du Pérou, fort âcre au goût, & assez semblable au plantain : on s'en sert dans l'Inde Occidentale pour chasser les vents, & pour guérir la néphré-

tique.

PEAU, pellis: nom donné à l'enveloppe qui couvre superficiellement la chair des animaux, & la pulpe des fruits. Dans les animaux, la peau est le premier des téguments: elle est composée de quatre parties, 1º. du cuir ou derme : cette partie intérieure de la peau est un tissu de nerfs & de tendons mêlés avec les vaisseaux sanguins & lymphatiques.2°. Le corps papillaire, placé par dessus le cuir; c'est un composé d'éminences ou mamellons de différentes figures formées par l'extrêmité des nerfs. Pour peu que l'on sue, on connoîtra l'usage de ces mamelons. 3°. Le corps réticulaire ou muqueux de Malpighi, lequel ne paroît n'être que le dessus de l'épiderme. 4°. L'é piderme, c'est la surpeau qui se reproduit continuellement; on la nomme aussi cuticule. L'ensemble de la peau est un tissu très-fort, étendu par toute l'habitude du corps : elle est composée de fibres nerveuses, tendineuses, membraneuses, d'arteres, de veines, tant sanguines que lymphatiques, le tout entrelassé ensemble en tous sens, & de maniere qu'elle prête de toute façon, & qu'elle peut s'étendre considérablement même d'une maniere molle & élastique, comme on l'observe dans l'hydropisie, les grossesses, & qu'en suite elle peut reprendre sa premiere extension. La vue simple découvre sur la peau un tissu cellulaire, garni dans certains endroits, d'une ouatte graisseuse qui fait l'embonpoint, & dont la juste proportion contribue à la beauté de la peau & du sujet même. L'Observateur armé du scapel trouve ce tissu composé de lames très-fines, appliquées les unes contre les autres, & attachées par intervalles, de maniere qu'elles représentent un gâteau seuilleté. C'est dans ses intervalles ou cellules de ce gâteau, que les extrémités artérielles déposent (dit M. le Cat dans son Traité de la couleur de la peau humaine) une huile qui en se figeant, sait la graisse. Voyez ce mos. C'est aussi dans ces mêmes cellules que les Bouchers sont entrer l'air qu'ils sont dans l'usage de sousser sous la peau des bœuss, des mou-

tons, &c. qu'ils préparent pour les cuisines.

La peau est sujette à recevoir les altérations causées par le tempérament & par le climat: l'on voit des personnes chez qui la peau est fine, qu'on peut distinguer, à travers le sang veineux & le sang artériel, ou ce qui revient au même, les veines & les arteres qui sorment des traces bleues & rouges. Moins l'homme est exposé aux impressions de l'air, & à l'aspect d'un soleil brûlant, & plus sa peau est blanche: il sussit de voir la blancheur d'un Anglois, le roux d'un Chinois, le brun d'un Egyptien & le noir d'un Maure, pour juger combien la température du climat produit de dissérences dans la couleur de la peau. Voyez aux articles Homme & NEGRE.

La peau est plus épaisse dans des endroits que dans d'autres : elle est très-épaisse au dos & à la plante des pieds; elle l'est moins à la paume des mains, très-mince au bas du ventre, extrêmement fine au bord des levres & aux parties de la génération. La peau, qui a été presiée, foulée, endurcie par un exercice fréquent & violent, est pleine de durillons, c'est-à dire, de callosités faillantes. Les durillons viennent en plusieurs endroits du corps, surtout sous la plante des pieds, à la paume & aux doigus de la main; ce qui les distingue des cors qui naissent sur les doigts des pieds & entre les orteils. Cependant ces deux sortes d'excroissances sont de même nature, ont une même cause, & requierent les mêmes remedes : toutes. deux ne sont autre chose que l'épaississement de divers seuillets de l'épiderme, & du tissu de la peau, étroitement unis les uns aux autres, mais dont les petits vailseaux cutanés ont été détruits. Peu-à-peu ces callostes saillantes s'endurcissent comme de la corne : alors elles gênent beaucoup, parce qu'elles meurttissent les chairs voisines par leur compression répétée. Le remede est de ramollir ces tubercules & de les couper. La peau ou l'epiderme de la peau, qui est autour de la racine des or

gles, se détachant en petits lambeaux, notamment chez les adultes, forme ce qu'on appelle communément des envies.

La peau est percée de deux manieres dissérentes : les premieres ouvertures naturelles, & qui sont sensibles, sont celles du nez, de la bouche, des oreilles, des yeux, de l'anus, &c. cependant il semble qu'il n'y a point de vrais trous, puisque nous observons que la peau ne perd point sa continuité, c'est à-dire, qu'étant parvenue à ces endroits, elle se confond avec la membrane sensible de ces cavités, en devenant, à mesure qu'elle en approche, d'une extrême finesse.

Les autres ouvertures, quoique insensibles, sont de plusieurs especes; les unes donnent passage aux tuyaux excréteurs des glandes, qui répandent sur la surface de la peau l'humeur sebacée, aussi bien que la liqueur lymphatique, qui établit la sueur ou la transpiration sensible: les autres, qui sont plus imperceptibles & plus nombreuses que les précédentes, sont celles qui laissent échapper, à travers de la surpeau, une vapeur appellée insensible transpiration; d'autres ensin permettent aux poils de sortir. On peut encore mettre au rang des pores de la peau, les orifices des conduits laiteux des mammelles, dont le volume varie suivant l'âge & le sexe.

dont le volume varie suivant l'âge & le sexe.

Les usages de la peau, sont, 1° de former une enveloppe commune à tout le corps, & de mettre à l'abri'des
injures extérieures, autant qu'il est possible, les parties
qui sont dessous. 1°. D'établir l'organe du toucher à la
faveur de l'expansion des filets nerveux ou de leurs mammelons; car, comme l'on fait, ce sont ces houpes nerveuses qui nous sont distinguer si facilement le froid d'avec le chaud, le dur, le mol, le poli, l'inégal, l'humi-

de & la fluctuation, &c.

L'art du Tanneur & du Corroyeur, qui est celui de préparer les peaux des animaux, est un des plus importants dans la société : c'est par l'industrie d'un tel art qu'on imite la peau du castor avec celle de la chevre & du bouc, elles sont corroyées à l'huile : on passe au lait & à la chaux la peau du vean & du mouton pour la rendre blanche, & on peut ensuite la chamarer : on s'en sert pour faire des doublures. Le marroquin, dont on fait des meubles, des pantoufles, &c. n'est que de la peu de chevre: il y en à de toutes couleurs. Les cuirs nerveux de Sedan, celui de Colomiers & de Bourgogne, celui de Paris, servent à faire des semelles de souliers. Le cuir de vache ne se prépare qu'au tan, & ne sert que pour les escarpins : les rognures de peau de bœuf servent à faire de la colle forte. La peau de chien sert pour les empeignes des gros souliers, ainsi que celle de chevre, corroyée à l'huile de poisson; on prépare aussi des peaux de veau pour les empeignes, on les passe au tan & on les trempe dans de la bierre aigrie, où on a macéré de la vieille ferraille, puis on les noutrit avec le dégras (huile de poisson): on corroie beaucoup de peaux au suif, de même qu'on en tanne avec le sumach. La peau de chagrin des Guainiers se sait avec la peau de mouton, de la même maniere que le vrai chagrin. Voyez ce mot.

Dans quelques animaux la peau est fort singuliere: il y en a, telle que celle de l'anguille, qui est unie, glissante, & qui sert de fil ou de sicelle; d'autres, comme celle du requin, sont couvertes d'especes de pointes qui servent à limer le bois & le ser; d'autres, comme celles des serpents, sont couvertes d'écailles artistement arrangées, & ces peaux tombent fréquemment; d'autres comme celles des oiseaux, sont extrêmement poreuses; enfin, il y en a de très-dures, comme celle du rhinocéros,

du cheval de riviere, &c.

PÉCARI. Espece de sanglier ou de cochon, naturel à l'Amérique, où il est connu aussi sous le nom de tajacu.

Voyez ce moi.

PÉCHÉ ou PÉCHER, persica. La pêche est un des plus excellents fruits de l'Europe; mais c'est aussi dans notre climat, celui de tous qui coûte le plus de soin, & qui, par conséquent, demande le plus d'intelligence pour être utilement cultivé. Tout le monde connoit les belles pêches que sournissent les terreins de Bagnolet & de Montreuil. Nous serons usage du nouveau Traité de la Culture du Pêcher, pour donner une idée de la manière dont il faut gouverner cet arbre si intéressant.

Les fleurs du pêcher sont en roses; il leur succede le fruit charny qu'on nomme pêche, dont il y a beaucoup d'especes: elles different par la forme, par la couleur, par

le goût, & par le plus ou le moins de tems qu'elles sont à mûrir. Elles renserment un noyau gravé de prosonds sillons: ce noyau contient une amande composée de deux lobes, ordinairement amere. Les seuilles de pêcher se terminent en pointes: elles sont dentelées sur les bords, & placées alternativement sur les branches.

Parmi le nombre prodigieux de pêches, ou plutôt de variétés qu'on en compte, il n'y en a guères qu'une quinzaine qui méritent les soins du Cultivateur: on peut ce-pendant se procurer une suite, non interrompue, de bonnes pêches, depuis la fin de Juillet jusqu'à la mi-Oc-

tobre.

Les quinze especes de pêches qui se succedent sans interruption, & qui sont sans contredit les meilleures & les plus belles, sont la petite & grosse mignonne, la magdelaine rouge, la galande, le téton de Vénus, la pêche d'Italie, la violette hative, le bourdon, la chevreuse, la pourprée, la Persique, l'admirable, la bellegarde, la royale, la navette & le pavie de Pomponne. Cette dernière est estimée pour sa grosseur monstrueuse, pour son beau coloris, & parce qu'elle vient quand toutes les pêches sinissent; de plus, elle a l'avantage de pouvoir être mangée toute l'année, consite au vinaigre comme les cornichons, & elle surpasse en bonne qualité tout ce qu'on a coutume de consire de cette manière.

Il y a encore un petit pêcher nain, qu'on éleve à Orléans, qui fait l'amusement de quelques Curieux; mais qui n'est bon que pour le plaisir des yeux: on le cultive dans des vases de faïance, & on sert le fruit & l'arbre sur la table: il rapporte quelquesois jusqu'à vingt & vingtcinq pêches, mais elles sont insipides au goût. Les pavies, dans ce pays-ci, sont bien éloignés d'être aussi bons

qu'en Italie & en Provence.

Le pêcher se gresse sur trois sortes de sujets, sur le moyau de la pêche même, sur l'amandier & sur le prunier : il s'en gresse peu de la premiere sorte, d'autant qu'elle est trop sujette à la gomme. On gresse sur amandier dans les terres légeres, parce que la racine de ces derniers pivote; mais on présére dans les terres sortes, les pêchers gresses sur prunier, parce que la racine de ce dernier rampe davantage.

Il est décidé par l'expérience, que toutes nos pêches tendres ne peuvent guère réussir qu'en espalier, & même aux seules expositions du Midi & du Levant. Lorsqu'on se trouve dans le cas de renouveller un espalier, il faut, autant qu'il est possible, changer les especes, c'est à dire, remettre des fruits à noyau où il y avoit des fruits à pepin; & des fruits à pepin où il y avoit des fruits à noyau; les arbres prositent bien mieux. Les fruits mûrissent d'autant mieux, que les murs sont mieux recrepis, parce que la chaleur occasionnée par la résexion des rayons, devient alors plus grande.

Un pêcher bien taillé & bien conduit, dure très-longtems en bon état; on en voit qui ont quarante ans, &

qui s'entretiennent encore très-bien.

L'ébourgeonnement, dans la culture du pêcher, est, après la taille, l'opération la plus importante, & néanmoins la plus négligée. L'utilité de l'ébourgeonnement consiste en ce qu'il facilite toutes les autres opérations, & qu'il procure au fruit la sûreté, la beauté & la bonté. L'ébourgeonnement se fait au mois de Mai; cette opération consiste à ôter les bourgeons d'où doivent pousser certaines branches, ou à retrancher les branches inutiles dont le pêcher fourmille. Par ce moyen la séve resue dans les branches à fruit, & il en résulte tous les avantages dont nous avons parlé.

Les feuilles de pêchers sont sujettes à une maladie, que l'on nomme cloque, c'est, dit-on, l'esset d'un mauvais vent, qui fait crisper les seuilles: elles s'épaississent, deviennent jaunes, rouges, galeuses. On doit les retrancher, parce qu'elles enlevent trop de seve à l'arbre.

Les fourmis & les pucerons causent quelquesois le

même désordre aux feuilles & aux branches.

Autant il est nécessaire de tenir les fruits à couvert sous leurs seuilles avant leur maturité, puisque les seuilles elles-mêmes absorbent l'humidité de l'air, & portent ainsi de la nourriture à l'arbre; autant il est nécessaire de les découvrir lorsqu'ils sont en maturité, pour persectionner leur goût, & leur donner cette belle couleur, qui fait leur plus grand ornement; mais il est bien essentiel de ne le faire que petit à petit, sans quoi les fruits se dessécheroient & périsoient.

On sait combien il est important de garantir les sleurs du pêcher des gelées du printems; mais comme on a ob'ervé que ces gelées ne tomboient que perpendiculairement, ainsi que les pluies froides, on en garantit sacilement les pêchers, en scellant au haut des murs, des bâtons qui soutiennent des planches en saillie, qui tenant ainsi les arbres à l'abri de ces inconvéniens, les mettent en sureté. On sent de quelle importance est le labour aux pieds de ces arbres, pour les saire prositer.

La plupart des pêches ont la peau velue; mais plusieurs especes, qu'on nomme pêches violettes, l'ont trèslisse. Il y a des pêches velues qui quittent le noyau, & d'autres dont le noyau est adhérent à la pêche; cellesci se nomment pavies. Il y a aussi des pêches violettes ou lisses qui quittent le noyau, & d'autres qu'on nomme

brugnons, dont la chair est adhérente au noyau.

Il ne saut pas être étonné, dit M. Duhamel, si M. Linnæus ne fait qu'un seul genre du pêcher & de l'amandier; car nous en avons une espece qui a les feuilles toutes semblables à celles de l'amandier : ses fleurs sont d'un rouge très-pâle, & aussi grandes que celles de l'amandier: le noyau du fruit n'est presque point sillonné, mais uni & percé de plusieurs trous; enfin les amandes. en sont douces au contraire de celles des autres pêchers qui sont ameres. Les fruits de cet arbre sont quelquesois fecs, peu charnus; & d'autres sois ils deviennent gros & succulents, d'un goût amer & désagréable, mais bons à faire des compotes; en un mot, ces fruits qu'on nomme pêches amandes, sont un composé des qualités des fruits de ces deux genres. Il y a toute apparence que ce genre vient originairement d'une amande fécondée par un pêcher, d'autant plus que M. Duhamel en a cultivé un qui provenoit d'un noyau levé de lui-même dans un petit jardin, où il n'y avoit que des pêchers & des amandiers. C'est là sans doute l'origine de la grande variété des fruits.

L'espece de pêcher à sleurs doubles, sait un très bel esset à la sin d'Avril. Le pêcher nain d'Asrique, à sleurs incarnates & doubles, est un arbuste charmant, par la quantité des sleurs doubles, dont il est orné. Comme cet arbre ne porte point de sruit, on doute encore s'il est du

genre des pêchers ou de celui des pruniers. Cependant M. Bernard de Jussieu soupçonne que cet arbre est un véritable prunier parce qu'il a observé que, dans le développement de ses boutons, les seuilles sont pliées l'une dans l'autre, comme celles des pruniers; au lieu qu'aux pêchers & aux amandiers elles sont placées à côté l'une de l'autre.

Il y a une autre espece de pêche, que l'on nomme sanguinole, qui est curieuse par la couleur de sa chair,

laquelle est rouge comme la racine de betterave.

Les fleurs & les feuilles de pêcher ont une certaine amertume aromatique, qui n'est pas désagréable; elles sont purgatives. Il est constant que la pêche est une nourriture assez innocente, savoureuse, désicate, rafraîchissante & saine, lorsqu'elle est mangée mure & en petite quantité; on en fait des compotes.

Quant aux pêches de Perse, que les Voyageurs disent être un poison, il ne faut regarder cette assertion que comme rélative & non absolue: elles ne sont point de mal aux Naturels du pays, qui en mangent en petite quantité; mais elles occasionnent la constipation aux

Européens, à cause de leur qualité acerbe.

PECHE MARTIN. A la Louissane on donne ce nom à une espece d'oiseau de Paradis: son plumage a toutes les couleurs de l'arc-en ciel: il vole toujours contre le vent.

PÊCHEUR. Voyez MARTIN PÊCHEUR.

PÊCHEUR. Dans les Antilles on donne ce nom à un puissant oiseau de proie, assez semblable en tout à l'aigle, mais un peu plus petit. Il n'en veut ni aux oiseaux qui peuplent l'air, ni aux animaux qui sont sur la terre, il est seulement l'ennemi des poissons, qu'il épie de dessus une branche, ou de dessus la pointe d'un roc: lorsqu'il les voit à sleur d'eau, il sond promptement dessus, les enleve avec ses griffes, & les va manger sur le lieu d'où il s'est élancé. Il est étonnant que cet oiseau de proie, qui laisse en paix tous les autres oiseaux, soit obligé de changer de quartier, par la guerre que ceux-ci lui sont, jusqu'à le becqueter & le contraindre de suir. Les ensants des Sauvages prennent plaisir à élever cet oiseau, quand il est petit, pour s'en servir à la pêche; il est fort exact

PÉC PEI

à revenir à son Maître quand il n'a rien trouvé, mais quand il a fait capture, il s'enfuit souvent avec sa proie

dans des lieux inaccessibles.

PECTINITES, sont des coquilles du genre des peignes devenues fossiles. On donne le nom de pectonculites aux peignes sans oreilles, que l'on trouve en terre.

Vovez Peigne.

PÉDICULAIRE DES PRÉS, pedicularis pratensis purpurea, est une plante qui croît dans les prés, dans les marais & autres lieux humides : sa racine est grosse comme le petit doigt, ridée, blanche, divisée en plusieurs grosses fibres, d'un goût un peu amer; elle pousse des feuilles semblables à celles de la filipendule, mais plus petites & crépées : ses tiges s'élevent à la hauteur de six pouces, elles sont anguleuses, creuses, foibles; les unes rampantes à terre, les autres droites, portant des fleurs en tuyaux, terminées comme par un musle à deux mâchoires, elles sont de couleur purpurine ou blanche: il leur succede des fruits applatis, qui se divisent en deux loges, & renferment des semences plattes, noirâtres & bordées d'une aîle membraneuse. Cette plante est vulnéraire & astringente; elle est très-propre pour arrêter toute espece de flux : on la dit bonne aussi pour les fistules. En topique elle guérit les ulceres sanieux.

PEGOUSE, solea oculata, espece de sole qui se pêche à Marseille : ses écailles sont tellement adhérentes, qu'il faut tremper le poisson dans l'eau chaude pour les ôter. Ce poisson a sur le corps de grandes taches faites

en forme d'yeux.

PEIGNÉ ou PÉTONCLE petten aut pettunculus, est un genre de coquillage bivalve, dont la forme est très-connue parce qu'il sert d'ornement aux Pélerins de S. Jaques ou de S. Michel: on l'appelle sourdon en Poitou, & presque par-tout, la pelerine. Quelques Naturalistes appellent peigne ceux de ces coquillages qui sont grands, & pétoncle les petits. Cependant M. Adanson donne, d'après Belon, Rondelet & Lister, le nom de peroncle à un coquillage fort différent du peigne, tant par l'animal que par la charniere & la forme rensiée de sa coquille: voyez l'Histoire des Coquilles du Sénégal.

Le peigne, dit M. de Réaumur (Mém. de l' Académ.

1711, p. 137 & fuir.) est fort commun & fort recherché; on le mange cuit & crud. Sa coquille est composée de deux pieces. Le ligament à ressort, qui les assemble & qui sert à les ouvrir, est du côté du sommet. Depuis ce sommet, sa coquille va en s'élargissant insensiblement, & prend une figure arrondie: précisément au sommet, elle est comme coupée en ligne droite; chaque piece de la coquille sorme un ou deux appendices, qui sont appellés les oreilles de la coquille. La coquille ferme exactement de tous côtés: elle est rayée en sorme d'un peigne; elle est plate, élevée, garnie de deux oreilles; quelquesois d'une seule, quelquesois aussi elle est sans oreilles; mais alors elle se rapproche des cœurs.

Il y a une très grande variété dans la couleur & la figure des peignes. Les uns sont entierement blancs; d'autres sont rouges ou violets; & d'autres ont toutes ces couleurs distribuées avec symmétrie; telle est la coquille appellée le Manieau Ducal: il y en a de cannelées simplement, telle est la coquille de S. Jacques, souvent les intervalles qui séparent ces cannélures ressemblent en quelque façon aux dents d'un peigne, chargées de pointes, comme celles que l'on appelle la raissoire & la rape; enfin le caractere spécifique fait voir une grande échelle dans le caractere générique. Parmi ces coquilles, il y en a qui n'ont qu'une valve de plate; l'autre est convexe en dehors & concave en dedans; d'autres sont convexes des deux côtés; d'autres ont les deux valves assez plattes.

Ces coquillages s'attachent aux pierres; leurs fils n'ont aucun usage connu; ils sont plus gros & plus courts que ceux des moules; souvent après une tempête, on trouve de ces coquillages, dans des endroits où il n'y en avoit pas auparavant, comme on le remarque sur les côtes d'Aunis. M. d'Argenville dit que, quand ce coquillage est à sec & qu'il veut regagner la mer, il ouvre ses deux valves de plus d'un pouce de large; ensuite il les serme avec tant de vitesse, qu'il communique aisément à sa valve inférieure un mouvement de contraction ou de balancier, par lequel elle acquiert assez d'élasticité pour s'élever & perdre terre de cinq à six pouces. Tel est son mouvement progressif sur terre, pour avancer du côté

où il veut: mais celui qu'il a dans l'eau est bien différent, car il commence par en gagner la surface sur laquelle il se soutient à demi-plongé; il ouvre alors un peu ses deux valves, auxquelles il communique un battement si prompt & si accéleré, qu'il acquiert un second mouvement; on le voit du moins, en réunissant ce double jeu, tourner sur lui-même de droite à gauche avec une célérité étonnante. Rondelet dit que par ce moyen, l'animal agite l'eau avec une si grande violence, qu'elle est capable de l'emporter & de le faire courir sur la surface des mers.

PEIGNE DE VÉNUS ou AIGUILLE DE BERGER, scandix semine rostrato vulgaris, est une plante qui croit abondamment & presque par-tout parmi les bleds, dans les champs & les vignobles. Sa racine est unique, blanche, grosse comme le petit doigt, fibreufe, annuelle, & d'un goût doux, mêlé d'acerbe: elle pousse plusieurs tiges hautes d'un pied, menues, rameuses, velues, vertes en haut, rougeâtres en bas. Ses seuilles sont découpées à peu-près comme celles de la coriandre, d'un goût douceâtre & un peu âcre. Aux sommités sont des ombelles qui soutiennent de petites fleurs à cinq seuilles, & disposées en fleurs de lys. A ces fleurs succedent un fruit composé de deux graines longues, semblables à des aiguilles, convexes & sillonnées.

Cette plante contient beaucoup de sel essentiel : elle est estimée apéritive, vulnéraire, résolutive, & propre pour les maladies de la vessie. Quelques personnes mangent cette plante tendre & crue en salade, ou cuite avec

du beurre & de l'huile.

PEKAN, espece d'animal qui se trouve dans l'Amérique septentrionale, & dont la pelleterie est d'usage dans le commerce : ce quadrupede ressemble tellement à la marte par la forme du corps & par le naturel, qu'on peut la regarder comme de la même espece. Son poil est seulement plus lustré, plus brun & plus soyeux, qualités occasionnées par le climat, & qui se trouvent toujours d'une maniere bien sensible, dans les especes d'animaux qui sont communs au climat du Nord & au nôtre.

PELA est un serpent de l'Amérique, qui, selon Séba, pourroit être nommé le pouilleux. Sa couleur est sauves

il a les écailles du ventre jaunes, la tête petite & les yeux étincelants. Ces sortes de serpents sont couverts de poux, semblables à de petits escarbots munis sur le dessus du corps de petits boucliers, ils se cramponnent avec leurs pieds nombreux entre les écailles de ces animaux, penetrent la peau qu'ils sucent pour se nourrir, & désolent ainsi ces serpens.

PELA. Voyez au mot ARBRE DE CIRE.

PÉLAMIDE. En Languedoc, on donne ce nom au glaucus ou liche, espece de chien de mer. Voyez ces mots.

PELERINE est le nom que l'on donne aux coquilles de S. Jacques, que l'on appelle sourdon en Poitou.

Vovez Peigne.

PÉLICAN ou ONOCROTALE OU GRAND GOSIER, pélicanus. Est un oiseau de la grosseur d'un gros cygne. Son bec, qui ressemble à une coignée, en ce qu'il est plat, & qu'il conserve presque une même largeur dans toute son étendue, a neuf à dix pouces de longueur : il est courbé au bout, très-gros vers la tête, où il a neuf pouces de circonférence, les côtés de ce bec sont tranchants, le dessous est creusé de quatre cannelures dont les bords font cinq côtes; savoir, les deux qui font les côtés du bec, une au milieu & les deux autres entres celles des côtés & celles du milieu. La côte du milieu est tranchanté, ainsi que les deux côtés du bec; celles d'entre deux sont mousses & doubles, faisant une rainure : les côtes du bec inférieur sont doubles aussi, & ont une rainure dans laquelle entrent les côtés tranchants du bec supérieur : la couleur du bec supérieur est d'un rouge de chair; le bec inférieur est composé à l'ordinaire de deux parties jointes par le bout, laissant entr'elles une ouvertur d'environ trois lignes, qui répondent à la poche; elles sont flexibles comme de la baleine. Toute la face de cet oiseau est d'un bleu obscur ; & cette couleur s'étend jusqu'à un pouce au delà de l'œil : sous le bec il a une poche ou un sac: il a le derriere de la tête & le col entiérement blancs, le plumage des aîles presque bleuâtre; la queue est noire, très-courte & quarrée par le bout; tout le reste du plumage est blanc: les jambes sont noires & sort longues: les pieds ont quatre doigts

joints ensemble par des membranes, comme dans le cormoran: l'ergot du derriere est très-long: en général, c'est un oiseau très-grand, très-sort, & qui vit longtems.

Entre tous les oiseaux dont les Anciens ont parlé, il n'y en a point qui aient de si grandes ailes, ni qui volent si haut que le pélican. L'on en a vu de tellement élevés dans les airs, qu'il ne paroissoient pas plus gros que des hirondelles. On lit dans une Lettre de Culmanus à Gesner, qu'un onocrotale privé dans le Palais de l'Empereur Maximilien, a vécu 80 ans; & qu'il suivoit au vol l'Empereur, même à l'armée. L'ona des preuves que cet oiteau peut soutenir par son vol bien au delà de sa propre pesanteur, Sanctius, dans Aldrovande, cite un onocrotale qui laissa tomber un ensant Ethiopien qu'il avoit enlevé bien haut en l'air. De plus, le pélican qui fait son nid sur terre, quelquesois à 40 lieues éloigné de la mer, est néanmoins obligé d'aller y pêcher, & de faire magassin de poissons qu'il rapporte dans la poche de son bec.

Le pélican est un oiseau étranger : on en voit en grande nombre en Afrique & en Amérique: il s'en trouve aussi à la côte de Coromandel & dans plusieurs autres parties des Indes Orientales. Pierre Martyr dit que la maniere dont il prend le poisson, est toute particuliere. Ges oiseaux ne l'atrappent point par la vîtesse avec laquelle ils le poursuivent, comme sont les Plongeurs, &c. maisvolant fort haut, dès qu'ils apperçoivent du poisson proche des bords de la mer & des rivieres, ils fondent sout-à-coup dans l'eau, qu'ils agitent, par la pesanteur de leurs corps & le mouvement de leurs ailes, d'une telle maniere, que le poisson étourdi se laisse prendre: & alors il faut supposer, dit M. Perrault, que le poisson étant serré par le bec supérieur, fait lui-même élargir les deux branches du bec inférieur auquel la poche est attachéé, dans le cas où le poisson est plus grand que n'est ordinairement l'ouverture des deux branches. Le même Académicien dit aussi que cette dilatation qui paroît ne pouvoir se faire que difficilement par des muscles, a besoin de quelque autre moyen qui la rende aussi ample qu'il est nécessaire, pour recevoir les grands poissons que le pélican avale.

L'onocrotale garde toujours quelque tems la nourriture dans sa poche, avant que de la recevoir dans son ventricule: cela est commun à la plupart des oiseaux qui ont un jabot, dans lequel ils réservent la nourriture dont ils prennent une grande quantité, quand l'occasion s'en présente, pour l'avaler à l'oisir, ou pour la porter à leurs petits: c'est ce que le pélican a de particulier, & ce qui le distingue des autres oiseaux de proie qui ne portent la nouriture à leurs petits que dans leur bec & dans leurs serres.

Le pere Labat dit que le pélican ou grand gosier d'Amérique ressemble aussi à nos oyes d'Europe. Il a, dit-il, la tête applatie des deux côtés, & fort groffe; en un mot, telle qu'il convient pour porter un bec de deux à trois pouces de large, sur un pied & demi ou environ de longueur, mais ses yeux sont très-petits par rapport à sa tête. Il dit aussi que le bec, tant supérieur, qu'inférieur, est garni de petites dents en forme de scie, fort menues & tranchantes, ce que M. Perrault n'a point observé dans les deux pélicans d'Afrique, dont il a fait la dissection. Le sac tombe sur l'estomac de l'oiseau, où il est encore attaché, ainsi que le long du col, par de petits ligamens, afin qu'il n'aille point de côté & d'autre : ce sac est composé d'une membrane épaisse & grasse, assez charnue & Souple comme un cuir: il est couvert d'une petit poil trèscourt; fin & doux comme un satin, sa couleur est un beau gris de perle, avec des pointes, des lignes & des ondes de différentes teintes, qui font un bel effet. Lorsque ce sac est vuide, il ne paroît pas beaucoup; mais quand l'oiseau trouve une pêche abondante, il est surprenant de voir la quantité & la grandeur des poissons qu'il y fait entrer; car la premiere chose qu'il fait, en pêchant, est de remplir son sac, après quoi ilavale, à Joisir, ce qu'il juge à propos: & il retourne remplir ce sac lorsqu'il est vuide, & que la faim le presse. Il nourrit ses petits, en dégorgeant dans leur bec une partie de son butin, déja échaussé dans son avresac. Le pélicas est un oiseau triste & mélancolique; il est aussi lent & paresseux à se remuer, que le flamand est vif, & alerte. Labat dit avoir trouvé une femelle qui couvoit cinq œufs à platte terre, & qu'elle ne se donnoit pas la peine de sel ever pour le laisser passer.

La chair du pélican est dure, sent l'huile & le poisson pourri. Qui croiroit, dit le Pere Labat, que ces grosses bêtes, avec leurs larges pattes d'oyes, s'avisassent d'aller prendre leur repos, perchées sur des branches d'arbres? Elles passent tout le jour, hors le tems de leur pêche, ensevelies, selon toutes les apparences, dans le fommeil, ayant la tête appuyée sur leur long & large bec, qui porte ou à terre ou sur un autre corps; elles ne changent de situation que quand la faim les presse. Il dit aussi que la vie de ces oiseaux est partagée en trois tems; 1º. à chercher leur nourriture, 2º. à dormir, 3º. à faire à tous momens des tas d'ordures larges comme la main. Le Pere Raymond rapporte, dans son Dictionnaire Caraïbe qu'il a vu un pelican si privé & si bien instruit par les Sauvages, qu'après qu'il avoit été peint de roucou le matin pour le reconnoître, il s'en alloit à la pêche, d'où il revenoit le soir, ayant sa besace bien garnie de poissons qu'il partageoit, malgré lui, avec ses maîtres, parcequ'on lui passoit un anneau au col pour l'empêcher de l'avaler. Les Américains tuent beaucoup de ces oiseaux, non pas pour les manger, mais pour avoir leur blague ou poche. La plupart des Fumeurs se servent de ce sac pour mettre leur tabac haché; on s'en sert encore pour mettre de l'argent : on étend les blagues dès qu'on les à tirées du colde l'oiseau, & on les saupoudre de sel battu avec de la cendre ou avec de l'alun, afin d'emporter l'excès de la substance grossiere qui s'y trouve; aprèsquoi on les frotte entre les mains avec un peu d'huile, pour les rendre maniables : quelquefois on les fait passer à l'huile, comme les peaux de moutons; alors elles ensont bien plus belles & plus douces; elles deviennent de l'épaisseur d'un bon parchemin, mais extrêmement souples & douces. Les femmes Espagnoles les brodent d'or & de soie, d'une maniere très fine & très-délicate. Il y a de ces ouvrages qui sont d'une grande beauté.

Dans le Royaume de Loango, en Afrique, on voit un oiseau plus gros qu'un cygne, & d'une forme assez semblable à celle du héron: il a les jambes & le col fort longs; le plumage noir & blanc. Il a toujours au milieu de l'estomac une place sans plume; & l'on suppose qu'il les arrache avec son bec, pour nourrir ses petits de son

Ti?

propre sang dans les momens où il ne trouve rien pour leur donner à manger: c'est un véritable pélican. Les Negres de Congo & d'Angola se servent de la peau des

pélicans pour se couvrir la poitrine.

Kolbe, dans sa Description du Cap de Bonne-Espévance, Tom. III, chap. 19, pag. 198, dit qu'on voit dans ce pays une sorte de plican, qu'on nomme mange serpent, dans les Colonies. Il se nourrit ordinairement de vers, de grenouilles, de moules, de crapauds, de serpents & d'autres bêtes venimeuses: ce même oiseau est fort commun dans la Baie d'Hudson & dans les Parties septentrionnales de la Russie. Celui qu'on a fait voir à Paris en 1750, & qui venoit d'Afrique, étoit deux sois plus fort qu'un gros cygne: la poche de son bec étoit d'une si grande largeur, que l'homme qui montroit cet

oiseau, y mettoit fort aisément la tête.

Albin donne la description d'un pelican d'Allemagne appellé en latin, anas clypeata. Ses mâchoires sont dentées; son bec est plus large à l'extrémité qu'au commencement: il est plus petit qu'aucune des especes de pélicans. Voyez l'article CANARD. On dit que le cri du pélican imite assez le braire d'un âno. Les Siamois donnent au pélican le nom de nokiho: ils font avec sa nasse des cordes pour leurs instruments. On lit dans les Mém. de l'Académie des Sciences, ann. 1663, en Décembre, un Mémoire de M. Méri sur le pélican, où il rapporte, qu'en faisant la dissection de cetanimal, il s'apperçut qu'il en sortoit une grande quantité d'air par les vencules de la peau, par la trachée artere, & par les poches du ventre. Cet air sert, dit-il, à ensier la peau de l'oiseau au défaut des muscles. C'est dans ce Mémoire qu'il faut lire l'effet de l'inspiration dans ce genre d'animaux, qui peut de beaucoup augmenter leur volume & non leur pesanteur: c'est ce qui les rend si légers, ou plutôt si propres à demeurer fort élevés dans les airs. Koyez austi le mot noktho, dans le troisieme volume du Dictionnaire des Animaux.

PELOTE DE MER, nom donné à une balle arrondie que l'on trouve sur les rivages de la mer, parmi les algues: cette pelote est communément de la grosseur d'une orange, de couleur fauve, & composée de sibres entre:

PEL PEN 501

lacées, & comme agglutinées ensemble: elles proviennent de la destruction de plusieurs plantes marines, dont l'intérieur est tout rempli de sibres insolées, seches & faciles à désunir. On trouve beaucoup de ces pelotes de mer dans les anses de la Méditerranée, principalement près de Marseille. Comme ces pelotes ne ressemblent pas mal aux égagropiles des animaux, ou bézoards de poil, on les a aussi appellés égagropiles de mer ou bézoards marins. Voyez Egagropiles & Bézoard.

PELOTE DE NEIGE: voyez OBIER.

PELURE D'OIGNON, est une espece de petite huître très-légere, dont la nacre est fort belle. La valve supérieure est remarquable par un trou qui est proche de la charnière. On trouve communément cette huître à Cette

en Languedoc.

PENGUIN ou PINGOUIN, est un oiseau du genze des oies, qui se trouve vers le détroit de Magellan & dans la baie de Saldagne: il est de la grosseur d'une poule d'Inde ; il a les plumes du dos noires ; celles de dessous le ventre sont blanches; il a le col ovale, gros & ceint comme d'un collier de plumes blanches: sa peau est aussi épaisse que celle d'un pourceau. Il a pour ailes deux ailerons. comme de cuir, qui lui pendent des deux côtés en façon. de petits bras. Ces especes d'ailes sont couvertes en haut de plumes blanches, courtes & étroites, & entremêlées. de noires. Ces ailerons lui servent à nager, & non à voler. Les penguins sautent la piûpart du tems dans l'eau, & ne viennent à terre que pour creuser sur le rivage des trous!assez prosonds, où ils couchent trois ou quatre, & dans lesquels ils pondent, & font éclore leurs petits. Leurs œufs sont bariolés de taches noires; leur bec est étroit & plus grand que celui du corbeau: ils ont la queue courte, les pieds noirs & plats, & de la forme de ceux. des oies, quoiqu'un peu moins larges. Ils marchent la tête élevée & droite; laissent pendre leurs ailerons le long de leur côtes, comme si c'étoient des bras: ils tiennent aussi leur corps droit, & non en situation à peu-près horisontale, comme sont les autres oiseaux; ensorte qu'à les voir de loin, on les prendroit pour des petits hommes. On prétend qu'ils ne vivent que de poissons; cependant leur chair n'en a pas l'odeur, & est d'un assez bon goût

leur peau est si dure, qu'à peine, d'un coup de sabre peuton leur trancher la tête. L'auteur de l'Histoire des Voyages, Tome VIII, in-4°, page 76, dit que le penguin tient de l'homme, de l'oiseau & du poisson, étant droit sur ses pieds, ayant des ailerons sans plumes, qui lui pendent & lui servent à nager, & étant garni de manches barrées & rayées de blanc, mais ne volant point.

PENINSULE: voyez Presqu'Isle.

PENNACHE DE MER, est, selon Rondelet, un zoophyte marin, semblable aux pennaches qu'on portoit autresois aux chapeaux; cependant nos pêcheurs, dit-il, à
cause de la ressemblance qu'il a avec le bout de la parie
naturelle de l'homme, découverte de son prépuce, lui
ont donné le nom de cette partie; l'autre bout ressemble
à un panache; les franges en sont phosphoriques pendant la nuit. C'est une espece de mensula marina ou
de penna marina, dont Gesner a parlé d'après Aristote.
M. Vosmaër, Directeur des cabinets du Prince d'Orange
& Stathouder, &c. à la Haye, a fait aussi mention d'une
nouvelle espece de penna marina ou penne marine, ou
plume de mer: on en trouve l'observation dans les Mémoires des Savants étrangers, présentée à l'Académie
des Sciences en 1759.

des Sciences en 1759. PENNAGE: se dit de toutes les plumes qui couvrent le corps de l'oiseau de proie, & même des autres oiseaux.

Voyezà l'article OISEAU..

PENNATULE. On donne ce nom à l'empreinte de la plume marine, qui est quelque sois devenue sossile : voyez Plume marine.

PENO ABSOU: veyez Piné-Absou.

PENSÉE ou HERBE DE LA TRINITÉ, viola vicolor, espece de violette inodore, que l'on cultive dans les jardins pour la beauté de sa fleur, dont chaque seuille est de trois couleurs, pourpre ou bleu, jaune & blanc. Sa racine est sibreuse: elle pousse de petites tiges rampantes, rameuses, portant des seuilles, les unes arrondies, les autres oblongues, & dentelées autour. Ses sieurs sont comme veloutées: il leur succede une coque qui contient des semences menues. Cette plante est détersive, vulméraire & sudorisique: voyez VIOLIER.

PENTACRINITES. Quelques Lithographes donness

PEN PER 503; te nom à l'encrinite, dont il est parlé au mot PALMIER

marin. M. Bertrand soupçonne que ce pourroit être une coralline vésiculeuse, contractée avec son polype.

PENTISULCE: voyez au mot QUADRUPEDE.

PEPINIERE, plants d'arbres qu'on tient fort serrés sur une même ligne ou sur plusieurs, distants de trois pieds au plus les uns des autres, pour être gressés & levés dans le besoin.

Une pepiniere est la ressource du verger, du jardin coupé, & du potager: c'est là qu'on éleve une multitude de jeunes sujets, destinés à remplacer tout ce qu'il faut arracher. De ces jeunes plantes, les unes sont des arbrisseaux venus de pepins ou de noyaux, & qui, malgré l'excellence du fruit dont ils proviennent, ne laissent pas d'êtres sauvages, & d'avoir besoin du secours de la gresse. D'autres sont des boutures, c'est-à dire, des rejettons, qu'on a détachés dans les bois sur des sauvageons, qui sont des plantes dont les fruits sont d'une saveur austère; d'autres ensin sont des sauvageons gresses. On peut les tenir enterrés dans des paniers; & par ce moyen, on a un arbre tout sormé pour être mis à la place de celui qui vient à manquer.

Il faut que la terre d'une pepiniere ne soit ni trop grasse ni trop maigre. Au reste, il n'y a pas de danger que ce sol soit d'une qualité un peu insérieure à celui où on transplantera le jeune sujet. Plus le jeune plant est serré dans la pepiniere, plus il pousse droit. Après la contrainte de cette premiere éducation, on le voit mieux prospère r au sortir de la pepiniere, lorsqu'il est transplanté dans un sol convenable. Ce que nous disons ici pour les pepinieres particulieres doit aussi s'appliquer aux pepinieres publiques, dont l'établissement est des plus sages & des

plus utiles.

PEPITE D'OR: voyez au mot Or.

PERCE-BOIS, ligni-perda. Indépendamment des abeilles perce-bois, dont nous avons fait mention au mos ABEILLE, pag. 45 du premier volume de cet Ouvrage, il y a une autre sorte d'insecte qui porte, à juste titre ce nom. Ce petit perce-bois, que Pline a rangé dans le genre des seignes, se fait un fourreau de soie, qu'il recouvre ensuite par dehors de petits beins de bois pour lui donner plus de consistance. Onne peut trop admirer

cet étui qui est fait de brins de bois hâché menu avec les dents, & assemblés les uns avec les autres, comme les poutres des maisons de Moscovie; c'est la chenille perce-bois qui le construit. Elle loge toujours dedans, & le porte par-tout sur son dos comme une pyramide. Ces chenilles se changent en papillons, dont les mâles seuls ont des aîles: la plûpart d'entre elles ont la peau jaunâtre, tiquetée de brun.

Il y a aussi des teignes aquatiques qui portent le même nom de perce-bois ou ligni-perdes, mais celles-ci se changent en mouches à quatre aîles, qui ont l'air de papil-

lons: voyez Teignes.

PERCE-BOSSE: voyez Chasse-Bosse.

PERCE-FEUILLE, perfoliata. On distingue sous ce nom deux especes principales de plantes d'usage en Médecine.

1°. La Perce-Feuille annuelle ou la vraie Per-CE-FEUILLE, perfoliata vulgaris. Cette plante, qui croît dans les champs parmi les bleds & les vignes, a une racine grosse comme le doigt, simple, ligneuse, blanche, ayant le goût de la raiponce : elle pousse une seule tige, haute d'un pied ou environ, grêle, ferme, ronde, cannelée, creuse, nouée, rameuse, d'une odeur un peu aromatique. Ses feuilles sont alternes, simples, ovales, nerveuses, de couleur de verd de mer, & d'un goût âcre. Ses tleurs, qui paroissent en Juin & Juillet, sont jaunes, en ombelles, composées chacune de cinq feuilles disposées en rose: il leur succède des semences jointes deux à deux, oblongues, cannelées & moirâtres. Cette plante est nommée perce-feuille, à cause de ses seuilles qui sont comme percées & enfilées par la tige & par les branches: elle est annuelle, & se multiplie de graine; au lieu que la suivante est vivace & ne périt point.

Cette perce-seuille est estimée vulnéraire, astringente-Prise en forme de thé ou en poudre, elle est bonne pour ceux qui, par quelque chûte ou contusion violente, pourroient s'être rompu quelque vaisseau dans le corps: elle

convient aussi dans les hernies.

2°. La Perce-Feuille vivace ou l'Oreille de Lieure, auricula leporis. Elle croît abondamment aux lieux montagneux, le long des haies & parmi les broffailles. PER

lailles. Sa racine est petite, ridée, verdâtre, sibrée & d'un goût âcre. Sa tige a quelquesois deux pieds de hauteur, tantôt rougeâtre & tantôt verdâtre; ses seuilles sont étroites & nerveuses, ayant à peu près la sigure d'une oreille de lievre étendue. Ses seurs qui paroissent en été, sont jaunâtres, semblables à celles du senouil: elles sont succédées par des semences oblongues, assez semblables à celles du persil, cannelées & grises, & d'un goût âcre: elles mûrissent en automne.

Cetie plante se plaît dans un terroir gras. Ses seuilles sont détertives, dessicatives & vulnéraires. Sa semence est échaussante & apéritive; étant mâchée, elle excite à

cracher.

PERCE-MOUSSE, muscus capillaris. Cette plante croît dans les bois, contre les vieilles murailles crevassées & humides, entre la mousse des vieux arbres. Elle est de la longueur du doigt : elle porte beaucoup de feuilles d'un beau jaune, moulleules & déliées comme des cheveux vers le bas, unies vers le haut. Ses tiges portent à leurs sommets de petites têtes longuettes, pleines d'une fine poussiere qui tombe dans la suite, lorsque ces têtes panchent & s'ouvrent à la maniere de plusieurs especes de mousses. Les Botanistes regardent cette poussière comme la graine. Ses racines sont filamenteuses. Cette plante est un puissant sudorisique : on en fait usage en forme de thé, dans les pleurésies, & pour faciliter l'expectoration, comme des capillaires, dont elle est une espece : r'oyez ce mor. Elle est beaucoup plus en usage en Allemagne qu'en France.

PERCE-MURAILLE: voyez Pariétaire.

PERCE-NEIGE, narcisso leucoium. Cette plante que l'on appelle aussi violeite de Février, violier bulbeux, campane blanche, baguenaudier d'hiver, croît naturellement dans des prés humides, dans les forêts ombragées, sur certaines montagnes & dans les haies. Sa racine est bulbeuse, composée de plusieurs tuniques blanches (excepté l'extérieure qui est brune), garuie en dessous de sibres blanchaires, d'un goût visqueux, peu acre. Elle pousse trois, quatre ou cinq seuilles semblables à celles du poireau : ces seuilles sont sortes, lisses, luisantes & verdântes. Du milieu de ces mêmes seuilles, s'éleve une tige à pres. Du milieu de ces mêmes seuilles, s'éleve une tige à pres.

H, N. Tome IV.

la hauteur de plus d'un demi-pied : elle est anguleuse; cannelée, creuse, revêtue avec ses seuilles jusqu'à la moinié, d'une espece de sourreau blanc. Elle ne porte ordinairement qu'une seule sleur à sa sommité, quelquesois
deux, rarement trois. Cette sleur a six ou huit seuilles,
selon la bonté du terroir : elle est en cloche penchée,
blanchâtre, avec une tache verdâtre, & d'une odeur peu
agréable. A cette sleur succede un fruit membraneux, relevé de trois coins, & divisé intérieurement en trois loges remplies de semences arrondies, dures, & d'unblanc
jaunâtre.

Mai, mais sa racine subsiste en terre comme celle du narcisse. C'est par ses bulbes qu'on la multiplie; car on la transplante volontiers dans les jardins pour l'y cultiver,

à cause de sa fleur qui est des plus hatives.

PERCE-OREILLE-ou-FORBICIN, ou OREILLERE, forficula, seu auricularia. Espece d'inselle hémiptere, longuet, fort agile., & qui court vîte. Il a deux petites cornes à la tête : ses antennes sont longues & filiformes. L'extrêmité de son ventre est armée de deux pinces ; son corps est applati, lisse & brunâtre ou noirâtre. Il habite souvent sur les seuilles des choux, dans les creux d'arbres, dans les tiges des plantes, comme celles des panais sauvages, de l'angélique, & des plantes férulacées; dans les trous des murailles, & dans la terre. Il y en a deux ou trois sortes qui différent en grosseur, en longueur & en couleur. Les plus gros sont jaunâtres, les médiocres & en même tems les plus communs, sont de couleur de chataigne, & les plus petits sont noirs & blancs. Les Jarves de ces insectes se métamorphosent en nymphes, & ensuite paroissent avec des aîles à étuis.

On a nommé perce-oreille cet insecte, parce qu'il recherche avidement les oreilles; où il se glisse avec vitesse. Il mord & il pince les endroits où il s'attache; ce qui cause beaucoup de douleur, & l'on croit quelquesois que le cerveau en est attaqué. Je me souviens que dans mon ensance l'un de mes streres me sit entrer un de ces insectes dans l'oreille, & que j'en sus comme sou pendant quatre jours, ce qui se termina par un leger mal de tête. Pour me venger je jouai le même tour à ce strere, qui en sut beaucoup plus affecté que moi; car il y avoit des moments où il couroit se plonger la tête dans un seau d'eau; dans d'autres moments, il saignoit du nez, & il

croyoit voir un arc-en-ciel.

Il est encore utile d'instruire le Lecteur d'un autre fait semblable, qu'on lit dans le II. Tom. des Ephémer. d'Allemagne, ann. 1672, Obs. 266. Une femme qui demeuroit à cinq milles de Nuremberg, portant un fagot d'herbes, & se sentant satiguée, après avoir mis sous sa tête le linge qui enveloppoit sa charge, sans s'appercevoir qu'il étoit rempli d'insectes, s'étoit endormie. Des perce-oreilles entrerent dans son oreille droite : un Chirurgien lui tira sur le champ un de ces insectes, mais les autres y resterent, malgré tout l'art des Medecins qu'elle courut consulter. Ces insectes multipliés à l'infini, & dont le nombre augmentoit chaque jour, s'étant logés entre le crâne & le cerveau, rendirent la vie insupportable à cette pauvre femme, qui ressentoit des douleurs jusqu'à l'extrémité des pieds & des mains, dès que ces inseces changeoient de place. Elle ne pouvoit faire aucun mouvement de la tête, sans qu'il se fit à l'intérieur un certain bruit ou craquement qui étoit même entendu distinctement par ceux qui se trouvoient alors autour d'elle. Au bout de vingt ans cette semme, alors âgée de soixante huit ans, fut trouver le célebre Physicien Volkamer de Nuremberg. Il sit tout ce qu'il put pour lui procurer quelque soulagement: il lui fit injecter dans l'oreille le baume de souffre fait avec la térebenthine qui ne put saire sortir qu'un seul de ces insectes, encore étoit-il mort; il y a lieu de croire qu'avec le tems ils avoient obstrué le conduit auditif. La malade usoit fréquemment & avec confiance d'une fumigation faite avec la gomme ammoniaque, parce qu'elle s'appercevoit que chaque fois les perceoreilles accouroient à l'orifice de l'oreille, & paroissoient prêts à sortir: mais voyant enfin que rien ne pouvoit la délivrer, elle prit le parti de supporter cette incommodité jusqu'à la mort. Un pareil exemple, indépendamment de bien d'autres rapportés par les Physiciens, par les Médecins & par les Naturalisses, doit faire connoître combien il est imprudent de dormir sur l'herbe & sous les arbres dans les beaux jours, tems où toute la Nature foure mille d'insectes toujours dangereux, quand ils s'introduisent dans les oreilles, ou dans les replis de quelques autres parties du corps. Il ne faut cependant pas croire que l'insecte puisse pénétrer dans l'intérieur du crâne, attendu qu'il n'y a point d'ouverture qui y communique.

Le perce-oreille cause aussi un grand dommage aux sleurs. Pour détruire ces insectes, les Jardiniers sleuristes sichent des baguettes aux pieds des sleurs. Au haut de ces baguettes, on met des ongles de pied de mouton : les perce-oreilles ne manquent pas de s'y retirer dans les tems humides & pendant la nuit; de sorte que le matin, en les visitant, on les y trouve encore, & on les noie dans l'eau ou on les écrase : les poules les avalent avec plaisir.

PERCE PIERRE: voyez Passe-Pierre. On donne aussi le nom percepier au petit pied de lion de montagne.

PERCE PIERRE, ou SINGE DE MER, est un poisson de la Manche & de la Médi: erranée qui se cache entre les pierres, & qui est de la classe de ceux qui ont les nageoires épineuses. Il ala tête faite comme celle d'un singe, petite & ronde. Ce possson a le corps petit, ainsi que la bouche & les yeux; ses dents de devant se serrent les unes contre les autres: les dernieres sont longues, aiguës, & sortent dehors. Il a les nageoires petites, & près des ouies; deux au dessous, une autre qui commence près de la tête, & va jusqu'à la queue; & une autre sous le wentre, qui commence à l'anus, & va pareillement sinit proche de la queue: sa peau est mouchetée, lisse & glissante. Il mord les Pêcheurs: sa chair n'est pas d'un goût sort exquis.

PERCHE, perca. Poisson de riviere & de mer, à na-

geoires épineules.

saxatile, couvert d'écailles de couleur rousse. Il est long d'un pied, il a la bouche petite, des dents pointues, plusieurs traits au dos qui descendent jusqu'au ventre; les uns sont noirs, les autres sont rouges. Cette perche, par ses ouies, par ses nageoires & par sa queue, est semblable aux autres poissons saxatiles, mais elle a le ventre plus large: l'anus est placé au milieu du corps; il y a ensuité une longue nageoire; son ventre est de couleur blanche, nuancée de rouge; la chair en est tendre, &

beaucoup meilleure que celle de la perche de riviere: Rondelet dit qu'il l'estime mieux farinée & rite ou grillée, que bouillie. On dit que la perche de mer n'entre jamais dans les rivieres, & que celle de riviere n'entre point dans la mer.

2º La Perche de Riviere, perca fluviarilis. Celleci, dit Rondelet, n'a que le nom de celle de mer: elle en différe par la figure & par la substance de sa chair ; celle de mer est molle, tendre, de facile digestion, & de bon suc. Ces bonnes qualités, dit-il, ne se trouvent point dans celle de riviere, dont la chair est dure, gluante & difficile à digérer; cependant M. Andry Médecin, & tout le monde la trouve excellente à manger, & Ausone l'appelle les délices de la table. Cette perche a des traits qui descendent du dos vers le ventre : ces traits sont rouges, ainsi que ses nageoires & sa queue; son dos est un peu aigu ou bossu; son ventre est large & plat; la tête est applatie sur les côtés; l'ouverture de la bouche est fort ample, garnie de plusieurs petites dents attachées aux os maxillaires, & trois rangées d'autres petites dents rudes au palais, &c: elle a les narines grandes, plus proche des yeux que du bec; l'iris d'un jaune foncé; les couvercles des ouies sont composés de part & d'autre de quatre lames osseuses & de sept épines; la ligne latérale du corps est courbée près du dos.

On met ce poisson dans les petits lacs, les viviers & les réservoirs avec les sanches, les brochess & les carpes. Il n'y a point de poisson de riviere plus plat : ses écailles sont petites, blanches au ventre, jaunes aux côtés, grisâtres ailleurs: elle a deux nageoires au dos, dont la premiere est la plus grande, elle en a deux autres au ventre, & une près de l'anus, laquelle est garnie d'un aiguillon: la bouche est petite & sans dents. On distingue ce poisson qui a peu d'arrêtes, en grande & petite espece. La perche ordinaire a environ six pouces de longueur : ses écailles se séchent plus vîte que celles des autres poissons de riviere. Il y a beaucoup de perches dont les lignes transversales, qui sont au nombre de six, ont une couleur noirâtre:ce poisson est vorace & très-avide de vers de terre: on le prend aisément à l'hameçon. Swammerdam dit que dans la perche, l'ovaire tient lieu de la matrice & de ses cornes; & que si l'on examine l'usage & la structure des laitances de ce poisson, on jugera qu'elles ressemblent exactement a des vésicules, au défaut de testicules & de

prostates.

La perche nage avec beaucoup de facilité & de vîtesse: elle est armée de certaines arrêtes pointues & perçantes, dont la piquure est dangéreuse & difficile à guérir. C'est avec ces pointes qu'elle se défend contre les poissons plus grands & plus forts qu'elle : des qu'elle voit venir le brochet, elle se hérisse, & de cette maniere elle l'empêche d'approcher; cela n'empêche pas que le brochet n'avale les petites perches, dont les nageoires sont encore trop molles pour pouvoir lui nuire, & les Pêcheurs savent que c'est une des meilleures amorces pour le prendre. La perche se nourrit de poissons, d'écrevisses : elle mange aussi les petits de son espece. Elle jette ses œuss en Mars & en Avril: ces œufs sont lies & enfilés comme ceux de la grenouille, aussi quelquesois les Pêcheurs les ramassent facilement parmi les roseaux. On fait rotir sur le gril ceux qui se trouvent dans la perche semelle; ce qui fait encore un assez bon manger.

On emploie en Médecine les os qui se trouvent dans la tête de ce poisson, vers l'origine de l'épine du dos: on les appelle dans les boutiques PIERRES DE PERCHES, lapides percarum. On réduit sur le porphyre ces pierres en poudre subtile, & on les donne au poids d'un à deux scrupules, pour dissoudre la pierre des reins. Mais nous n'avons guères de soi à ce remede: quelques anciens Médecins le recommandent dans la pleurésse, en place des mâchoires de broches. Toutes ces préparations ne conviendroient-elles pas mieux dans les dentrisices pour

blanchir les dents, ou comme absorbants.

Ruisch donne la notice de plusieurs especes de perches des Indes, où l'on voit que celle d'Amboine dissére peu de la nôtre: sa queue est fourchue & marquée de deux taches noires. La perche de Ternate & celle du Rode-Baars, n'ont de commun avec notre perche, que la couleur de leurs écailles, & le goût de la chair.

PERDRIX, perdix, est un oiseau que tous les Naturalistes méthodistes ont rangé dans le genre ou l'ordre des poules, aves Gallina. On distingue plusieurs especes

de perdrix, qui toutes sont bonnes à manger: elles ne se perchent point ordinairement sur les arbres; elles sont du bruit en volant; leur vol est bas, dure peu, & a

peu d'étendue.

1º. La PERDRIX GRISE, perdrix cinerea. C'est la perdrix ordinaire: on la nomme aussi perdrix cendrée. Selon Willughbi & Albin, le mâle pese quatorze onces ou environ. Cet oiseau a depuis le bout du bec jusqu'au bout des ongles, quatorze pouces de longueur, & près de vingt pouces d'envergure: son bec est brun d'abord, ensuite blanchâtre: ses yeux ont l'iris jaunâtre: la poitrine est marquée d'une tache rousse, en forme de ser à cheval, ce que n'a point la femelle. On voit certaines excroifsances rouges au dessous des yeux. Le menton & les cotés de la tête sont safranés d'abord, puis d'un bleu cendré, tacheté de lignes noires transversales, ensuite grises jaunâtres. Le dessus du corps est varié de roux, de cendré & de noirâtre. Le pennage contient vingt-trois grandes plumes à chaque aile, brunatres, puis d'un blanc jaunâtre. La queue est longue de trois pouces & demi; & composée de douze plumes jaunâtres & à pointes cendrées. Les jambes sont nues au dessous des jointures, & n'ont aucun vestige d'éperon. Les pieds sont verdâtres, & blanchâtres dans une âge avancé; les doigts sont liés ensemble par une espece de membrane, comme dans les cogs de Bruyere.

Cet animal, encore jeune, a une chair si savoureuse & si saine, qu'on la présére, sur-tout en été & en automne, à celle de tous les autres oiseaux. Il se nourrit de fourmis & de leurs œufs, de grains de bled, de baies, de limaces, de chatons de coudrier & de bouleau, & même de feuilles vertes. La perdrix produit beaucoup de petits, car elle pond à chaque convée seize à dix-huit œufs. Son nid est une petite fosse, presque à steur de terre, où se trouvent quelques brins de paille ou d'herbe seche, mis au hasard. Ces œuss ont la coque assez ferme, & d'un gris jaunâtre. Les Italiens chez qui cette espece de perdrix est plus rare que la perdrix rouge, l'appellent starna perdice, perdrix étrangere: elle ne soutient pas longtems le vol, à cause de la pésanteut de son corps, & de la petitesse de ses aîles. Elle court mieux qu'elle ne vole; cependant la petite perdrix grise, nommée roquette, trèscommune en Normandie, vole très bien, & se laisse difficilement approcher des Chasseurs. En hyver les vieilles & les jeunes perdrix se trouvent toujours ensemble:
c'est ce qu'on appelle couvée ou compagnie de perdrix;
mais au printems, lorsque le mâle s'accouple avec la semelle, elles volent deux à deux; car alors elles chassent
au loin leurs petits. Lorsque quelqu'un s'approche de leur
nid, elles le quittent, & s'en éloignent en boitant, pour
engager adroitement le Chasseur à les suivre, & après
l'avoir écarté assez loin, elles se sauvent rapidement.
Quand tout est tranquille, elles appellent leurs petits,
qui s'assemblent aussi-tôt à leur cri. Le chant de la perdrix se fait entendre au crépuscule, avant ou après le
coucher ou le lever du soleil.

Les perdrix, généralement parlant, sont d'un tempérament fort chaud. Au premier printems, qui est la saison de leurs amours, les mâles se battent quelquesois vigoureusement pour une femelle; aussi saisoit-on autrefois des combats de perdrix. Ces oiseaux ont l'odorat fin, & aiment à faire la poudrette : ils se trouvent presque par toute l'Europe; on les prend avec les filets, le chien & le fusil; on pourroit les apprivoiser & les faire habiter pêle-mêle avec la volaille de basse-cour. Les perdrix recherchent la compagnie de presque tous les quadrupedes, comme chevaux, bœufs, cerfs, chevreuils, &c. & cette société leur est souvent fatale. Les gens de la campagne, dans les pays où il est défendu de chasser, savent s'en dédommager au moyen d'une semelle, nommée chanterelle qui, par son chant, attire les mâles le soir à la brune, sur-tout dans le tems que ces oiseaux s'apparient. La vie de ces oiseaux est de seize ans; les femelles vivent jusqu'à vingt ans & plus. Les perdrix ont beaucoup de fumer; & les chiens, pour peu qu'ils aient de nez, les sentent de loin. A peine les petits sont-ils éclos, qu'ils courent après la mere; celle-ci leur apprend à chercher leur vie, & les rassemble sous ses ailes pour se reposer, comme une poule fait ses poussins. Tous foibles qu'ils sont alors, & quoiqu'incapables de voler, ils sont déja si rusés, qu'il est comme impossible de les trouver: ils se laisseroient plutôt écraser sous les pieds de l'Oiseleur, que de remuer de la place; on les nomme perdreaux des

mâle de la perdrix sont peu apparents & presque effacés; mais au printems & en été, ils ont acquis une grosseur très-considérable, eu égard à la proportion du corps.

On préfère communément les perdreaux rouges aux gris, mais sans sondement : car les bons connoisseurs trouvent plus de sumet dans les gris, sur-tout quand on les laisse faisander pendant quelques jours à l'air. La vieille perdrix est excellente en ragoût ou en pâté. Cet oiseau sournit un bouillon d'un bon suc, très-restaurant & très-utile aux convalescents d'un tempérament pituiteux & mélancolique. Le perdreau rôti-& assaisonné d'un suc d'orange aigre, est très-bon dans les diarrhées qui viennent de la dépravation du suc stomacal & du relâchement des intestins: on se sert encore en Médecine du sang & du siel des perdrix pour les plaies & les ulceres des yeux, & pour les cataractes: on y instille ces siqueurs toutes chaudes & sortant de l'animal qu'on vient de tuer. Les plumes de cet oiseau brûlées sont utiles contre l'épilepsie.

12°. La Perdrix rouge perdrix, rufa, c'est un oiseau sort connu dans nos Provinces Méridionales & ailleur, sous le nom de bartavelle; il s'apprivoise plus aisément que la perdrix grise ordinaire. Il est aussi d'un cinquieme plus grand; il a l'iris, le bec, les jambes rouges, les serres sont brunes; cette perdrix a de petits ergots; la plante du pied est d'un jaune sale; la tête, le col,
la poitrine, le croupion, & le dehors des cuisses sont de
couleur de frêne, le bas du col & du dos est teint d'un
brun jaunâtre; le dessous des oreilles & le menton, sufqu'au milieu de la gorge sont blancs: il se trouve cependant dans le coin de la même mâchoire une tache noire,
cet espace blanc est entouré d'un bord noir, les plumes
des côtés sont joliment colorées de noir, de jaune pâle,
de rouge brun & de cendré.

Le chant des perdrix rouges est dissérent de celui des autres: elles paroissent se plaire davantage dans les lieux montagneux remplis de pierrailles, de buissons & de bruyeres; elles ne partent pas toutes ensemble, mais les unes après les autres, & quoiqu'elles soient dans le même canton, elles sont toujours séparées. Quand un oiseau ou un Chasseur, ou un chien les poursuivent, elles se reti-

rent dans les trous de lapins, ou se perchent sur les arbres, selon l'ennemi qu'elles ont à éviter. Quand elles ont des petits nouvellement éclos, & qu'elles voient que le Chasseur s'approche d'elles avec les chiens, elles s'enfuient en faisant de petits vols, comme si elles étoient estropiées, ou avoient une aîle rompue: c'est ce que les Chasseurs appellent trainer. Cette ruse de la part'des perdrix rouges, a le même but que celle des perdrix grises, dont nous avons parlé ci-dessus. On en a vu, après s'être ensuien traîneuses, revenir à plein vol, & avoir la hardiesse de se désendre contre les chiens qui mangeoient leurs perdreaux: tant est grand l'amour des semelles des animaux pour leurs petits.

3°. La PERDRIX BLANCHE ou LAGOPODE ou Pou-LE DE NEIGE: c'est l'oiseau que nous avons décrit au mot Arbenne. Les Suédois l'appellent snoeripa, les Lapons, cherupa, & les Grisons, rabolane: on en voit beaucoup dans les forrêts de Northlande & de la Laponie; c'est une espece de gélinote. Voyez Arbenne.

Les perdrix de l'Islande, dont Anderson donne la description dans son Hist. Nat. du Groenland, sont des especes de perdrix blanches, semblables à celles des Alpes & de la Laponie. Il dit qu'elles amassent dans leurs nids leur nourriture pour l'hiver, en la rangeant par petits tas: elles ont cette précaution, parce qu'elles passent l'hyver dans le pays qui est alors terrible par le froid & la stérilité, & par la chûte continuelle des neiges.

4°. La PERDRIX DE LA NOUVELLE ANGLETERRE, elle est plus petite que notre perdrix ordinaire; son bec est noir, & le plumage assez semblable à celui de la bartavelle, excepté le dos qui est bigarré de noir; sa queue est courte, les jambes & les pattes sont d'un brun clair. Klein croit que c'est la même que la perdrix du Bresil.

5°. La Perdrix de Grece, elle est deux sois plus grande que la batarvelle: elle a le bec & les pieds rouges; on en trouve beaucoup dans les Isles Cyclades & de Candie: elle sait beaucoup de bruit en criant & sur tout en pondant. On dit que dans le tems qu'elle est en amour, elle articule en chantant par plusieurs sois chacabis. Elle pond & couve dans les plaines contre une grosse pierre: ses œus sont tiquetés de rouge & de la

grosseur des œuss de jeunes poules. Duloire, p. 19, dit d'après Bubesquius, en parlant de cette perdrix, que les perdrix de Scio sont plus privées que les poules de France, & ne sont pas en moindre nombre dans les maisons. Mais ce qui est singulier, c'est qu'un Pâtre public donnant de grand matin un coup de sistet, aussi-tôt ces oi-seaux accourent & se rangent autour de lui pour le sui-vre aux champs, d'où elles reviennent le soir au même signal,

6°. La Perdrix de Damas ou de Syrie: elle est plus petite que la perdrix grise: sur le col & sur le dos elle a le plumage de la bécasse; le pennage des aîles est mêlangé de blanc, de brun & de sauve; elle a un cercle au bout du col comme le merle à collier: ce cercle est sauve, jaune & rouge, le reste du plumage est comme dans nos perdrix ordinaires: elle a les jambes couvertes de plumes comme les perdrix blanches: elle a un caractère si sauvage, qu'on ne peut l'apprivoiser: sa

chair est plus délicate que celle de nos perdrix.

Les perdrix de la Guadeloupe, sont des especes de tourterelles: voyez ce mot. Celles de la Baie d'Hudson sont des oiseaux de bruyere; celles de la Virginie, de la Côte d'or, de la Gambra, sont toutes différentes des nôtres; leur chair est d'un goût exquis: elles sont peu farouches: leur plumage est fort varié, elles ont beaucoup plus de vitesse dans leur course, & en courant elles retroussent la queue comme sont les poules: les perdrix sont aussi sort communes à Congo, à la Chine, à Madagascar & à la Louisiane: leur chair a peu de sumet.

PERDRIX, est le nom que les Amateurs de coquilles donnent à une espece de testacée du genre des conques sphériques ou tones, & de la classe des univalves. M. Adanson met ce coquillage parmi les coquilles operculées du genre des pourpres à canal court, échancré & simple : il donne le nom de tesan à l'espece qu'il a ob-

servée sur les côtes du Sénégal.

PERDRIX DE MER. Voyez Solb.

PERE DE FAMILLE, nom que l'on donne, d'après Swammerdam, à un papillon nocturne, à cause de l'assiduité qu'il marque à sa femelle, & du soin qu'il a de la venir retrouver pour séconder ses œuss. C'est le papillon de la chenille à brosse du prunier. Voyez le second volu-

me de ces Ouvrage, p. 80 & 81. On ne découvre les aîles de sa femelle qu'à la loupe; en revanche ses six jambes sont très-visibles, au lieu que dans le mâle elles sont tellement cachées sous les ailes, qu'on ne peut appercevoir que les deux de devant entre les antennes & les aîles supérieures. La femelle est extrêmement séconde, tout son venure est plein d'œuss que l'on distingue très bien à travers la peau qui est très-mince, & qui s'insmue dans toutes les séparations des œufs, de sorte que le ventre de cet insecte ressemble en quelque sorte à une petite grappe de raisin. Cette semelle colle ses œuss à la surface de la coque où elle est née, sans jamais la quitter; ces œufs sont ronds, perlés & cerclés de pourpre, trèsdurs, & ne s'affaissent point en se desséchant, comme ceux des abeilles & des autres insectes : ce papillon provient d'une chenille d'une rare beauté. Voyez l'endroit cité ci-dessus.

PERELLE, perella, selon Lemery, c'est une subtance songueuse, terreuse & seche, en petites écailles grisâtres, qu'on nous apporte de S. Flour en Auvergne: on la retire de dessus les rochers, où elle a été sormée en lichen verreux, semblable à un amas de poudre que les vents y auroient porté. Le sol qui produit cette sorte de lichen, est une espece de granite, & souvent une pierre de volcan. La perelle sert à saire l'orseille de terre. Voyez ORSEILLE.

PÉRIDOT. Voyez 28 mot EMERAUDE.

PÉRIGORD ou PIERRE DE PÉRIGUEUX.

PÉRINE VIERGE. Voyez au mot Pin.

PERLE, perla. Insecte à antennes longues & filiformes. On distingue quatre barbillons à sa bouche, & trois petirs yeux lisses sur la tête. La perle vient d'un larve aquatique, longue, & a six pieds & ressemble beaucoup à la frigane (phrygane). Cependant la perle en dissere, sa queue étant terminée par deux longues appendices sort menues; de plus ses aîles croisées sont couchées le long de son corps.

On reconnoîtra sans peine la larve de la perle, lorse qu'on saura qu'elle habite dans l'eau, & qu'elle est rensermée dans une espece de tuyau, dont l'intérieur est de

Toie filée par l'insecte, & dont l'extérieur est recouvert, tantôt de sable, tantôt de morceaux de coquilles, tantôt de parties de plantes que l'animal a fortement attachées avec des fils à son fourreau. Il y a de ces fourreaux qui sont très-jolis, suivant les différentes especes de ces insectes; car on en voit qui sont brunes à raies jaunes, d'autres n'out que les pattes jaunes ou les aîles pâles. &c.

PERLES. Voyez à l'article NACRE DE PERLES.

PEROOLE, est le bluet ou aubifoin : voyez ces mots. PERROQUET, psinacus, est un genre d'oiseaux Indiens, mis par Linnæus dans l'ordre des oiseaux de proie; quoiqu'ils ne soient pas carnivores. Le caractere générique du perroquet, est d'avoir quatre doigts aux pieds, dont deux devant & deux derriere; garnis d'ongles crochus, le bec très-crochu & épais. La partie inférieure de leur bec, est ronde, tranchante & beaucoup plus courte que la supérieure, qui est terminée en bec de plume à écrire; &, ce qui est remarquable & unique chez ces oiseaux, c'est qu'ils ont le dessus du bec mobile, & le dessous immobile. Ils ont les pieds & les doigts charnus, la tête grosse; le bec & le crane durs, les narines rondes.

Le bec de ces oiseaux leur sert, comme de troisieme jambe, pour marcher ou pour se pendre aux branches des arbres & y monter. Ils ont la langue faite comme une graine de calebasse, ce qui leur donne beaucoup de facilité pour parler, chanter des chansons, siffler, contrefaire des animaux, ou le bruit d'un tambour, &c. Tous tiennent leur mangeaille avec un pied elevé en l'air qu'ils portent à leur bec, comme font les oiseaux de proie. La nature a donné aux perroquets un fort bec pour casser les écorces des fruits durs, & des pattes dont les doigts, pour se mieux percher, sont partagés autrement que dans la plupart des autres oiseaux qui en mettent toujours trois devant & un derriere. Le perroquet est un oiseau d'une longue vie, quoique sujet au mal caduc : il a la propriété de ruminer. Presque tous les perroquets sont ornés de belles & riches couleurs.

Les Anciens ne connoissoient qu'une espece de perro-

quet, dont le plumage étoit entiérement vert, & qui avoit un collier d'un rouge de vermillon; mais depuis la découverte de l'Amérique, en en a trouvé dans ce nouveau Continent une grande quantité d'especes. On peut faire trois divisions principales des perroquets: savoir, en grands, en moyens, en petits.

Entre les premiers, sont les perroquets de la grandeur d'un grand corbeau & plus : tels sont les macaos & les cockatoons des Anglois. Ils ont la queue très-longue; leur

tête est grande, large & plate en dessus.

Dans le grand macao les yeux ont l'iris de couleur blanche, il y a communément au tour un grand espace blanc dégarni de plumes. La mâchoire supérieure qui a près de trois pouces de longueur, est de couleur de chair; celle de dessous est d'un brun sombre; les jambes & les pieds sont de la même couleur que le bec : le plumage de la tête entiere, du col, de la poitrine, du ventre, des cuisses, du dessous de la queue, de même que le milieu du dessus des aîles, est d'un rouge charmant; le dessous de l'aîle est embelli d'un jaune éclatant. Au dessous du rouge des aîles, on voit un rang de plumes vertes, & le bout des grandes plumes est d'un outremer luisant. Il en est de même du dessus de la queue & du croupion; la queue qui s'étend bien au delà des aîles, a dix pouces de longueur : ce perroquet se trouve dans les deux Indes. Sa temelle est d'un beau bleu d'azur en dessus, & en dessous d'un jaune charmant; sa queue a un pied & demi de longueur, l'animal a en tout trente pouces de long; ses pattes sont ornées de grandes serres, noires & recourbées : c'est le perroquet que l'on nomme macao bleu & jaune, psittacus maximus cyanocroccus, & qu'on nomme au Brésil ararauna : on le vend communément dix guinées à Londres.

Le perroquet Arras est le plus gros & le plus grand de tous les perroquets, soit des Isles, soit de Terre serme; le plumage de la tête, du col, du dos & du ventre, est de couleur de seu : les asses sont mêlées de bleu, de rouge & de jaune. Sa queue, qui est ordinairement toute rouge, a quinze ou vingt pouces de longueur Son œil est assuré, son bec gros : il marche grayement, il ap-

prend très-bien à parler dans sa jeunesse : il est familier & aime à être caressé : il s'attache à son maître, & en est même jaloux : on nous l'apporte de la Guadeloupe.

Le perroquet papegay est remarquable par la variété de ses couleurs: il est rare. Le mâle est plus gros que la semelle, il a du jaune & du rouge au dessus du bec: il est moins méchant que les précédents, & apprend mieux à parler; on a plus de peine à enseigner les rouges. On voit de ces gros perroquets en quantité dans le Bresil & dans tous les endroits où croissent le poivre, le gérosse, la canelle, le riz, &c. dont ils sont un grand dégât. Ils sont seur nid dans des lieux de dissicile accès: ils ne pondent que deux œuss. Les Sauvages du Bresil, qui savent tirer fort adroitement de l'arc, se servent de sleches très-longues, au bout desquelles ils mettent un bourrelet de cotton, afin qu'en tirant aux papegays, ils les abattent sans les blesser.

Les pérroquets de moyenne grandeur, sont à peu-près de la taille de nos pigeons domestiques: ils ont la queue courte. Tels sont les parrots & les poppiniays des An-

glois.

Le Perroquet blanc cret, psittacus albus criflatus, est de très-belle sigure; ses spieds, ses jambes & ses cuisses sont jaunâtres; ses ongles sont petits, noirs & à peine crochus: il porte sa queue retroussée comme un coq: tout le champ de son plumage est blanc, le bec est d'un cendré noirâtre, le cercle des yeux jaune, le sommet de la tête garnie de plumes grandes & pointues, qui pendent en arrière en formant l'arc. Les Naturels du pays les appellent cachi, c'est-à-dire, précieux-

Le Perroquet verd, psittacus vividis, a les plumes des aîles rougeâtres, par la partie supérieure, ainsi que celles de la queue; son bec supérieur est rougeâtre; & l'inférieur est blanc; l'iris d'un jaune rouge, le sommet de la tête jaune; tout le reste du plumage est d'un verdinuancé: sa queue est très-courte: ses jambes & ses pieds sont cendrés. On en trouve beaucoup le long de la riviere des Amazones: cette espece de perroquet est très-commune à Londres. Les Indiens en sont de belles ceintures, ou des bandelettes de plumes, dont ils ceignent leurs têtes aux jours de réjouissance.

Parmi les perroquets verds, il y en a quelques-uns qui ont sur la tête une nuance bleue, & sous le ventre une tache jaune; mais le bas du croupion est d'un rouge écarlate. On trouve en Ethyopie un PETIT PERROQUET VERD, psinacus pusitlus viridis Æthýopicus, qui n'est pas plus gros qu'un pinçon, ainsi il appartient aux perroquets de la troisieme division : le champ de son plumage est d'un beau verd : les plumes de sa queue sont d'abord jaunes, ensuite rouges, puis noires & vertes au bout : la gorge est rouge, son bec gros & dur, les ongles sont blancs. Ray dit avoir remarqué que quand les femelles sont vieilles, les mâles sont obligés de leur présenter une nourriture avalée & broyée, comme sont les

pigeons à leurs perits.

Le Perroquet diversifié, pfissacus varius, a le plumage agréablement mélangé, fur-tout aux aîles & à la queue; son bec est souvent de différentes teintes : il a le haut de la tête de couleur d'or; le reste du corps mêlé de verd, de couleur d'amethyste, de noir, d'un vermillon obscur & safrané: ses jambes sont courtes, d'une couleur plombée, & ses ongles noirs. D'autres, ont le front blanchâtre ainsi que le bec : le derriere de la tête, du col & des aîles est brunâtre; le gosser couleur de cinabre ; la poitrine & les cuisses verdattes, l'entre-deux des cuisses couleur de terre d'ombre; les grandes pennes des aîles sont d'un bieu mêlé de blanc, l'extrêmité du ventre jaunâtre ; la queue d'un rouge mêlé, tantôt de jaune, & tantôt de bleu : en un mot, on y distingue sept couleurs, parmi lesquelles cependant la verte est la dominante. Cet oiseau est nommé dans le Dictionnaire de Trévoux, perroques gris diversifié-

Le Perroquet cendre', psitiacus cincreus, seu subcaruleus, est de la grandeur d'un pigeon de voliere: son bec est noir : la teinte de son corps est d'un cendré obscur ou ardoisé: il a la queue très courte & d'un beau rouge de cinabre. Cette espece de perroquet, qui es fort commune à Paris, vient de Mina, Vi le de Saint-George aux Indes: on les trouve dans les Royaumes de Congo & d'Angola, dans la Guinée, même aux Isles:

ce sont de grands parleurs'.

Le Perroquet d'un Gris Blanc, pficacus sub albus,

des perroquets: sa queue est courte: son corps est d'un blanc si sale, qu'il en paroît cendré: son bec est noir: il a le derrière du dos, le croupion, toute la queue, &

les plumes des ailes, d'un beau rouge.

Le Perroquet Écarlate, psinacus coccineus orientalis, se trouve aux Indes orientales; il est bien moins gros qu'un pigeon: il a le corps tout rouge; les plumes qui couvrent les ailes, vertes: les côtés jaunes; le dessous de la queue sauve au milieu, & le dessus d'un roux verd: au dessus des genoux il a un cercle de plumes vertes: il a le bec & l'iris jaunes: ses jambes sont noires & très-courtes. On voit beaucoup de ces perroquets à Londres.

Le BEAU PERROQUET de CLUSIUS, psittacus elegans Clusii, est de la grandeur du pigeon: sa poitrine, sont col & son ventre, sont de diverses couleurs, & les bords sont d'un beau bleu. Dès que cet oiseau entre en colere, ses plumes se redressent & sorment une espece de huppe, (ce qui est assez commun à toutes les especes de perroquets) il a le dos verd, les plumes des asses bleues, &

la queue verte.

Le Perroquet A Coller des Indes orientales, psi trasus torquatus orientalis, est beaucoup plus grand que le perroquet verd : le sommet de sa tête est d'un verd bleuâtre; sa mâchoire supérieure est orangée, celle de dessous est noire: il a l'iris jaunâtre: il porte sous le col une bande noire, & dessus une de couleur de pourpre, qui toutes les deux s'étendent longitudinalement : le plumage de sa poitrine est d'un rose pâle; celui du dos, des ailes du ventre, de la queue & des cuisses, est d'un verd jaunâtre : sa queue a environ vingt pouces de longueur, & se termine en pointe.

Le Petit Perroquet d'Angola, Angolensis psittaeus minor, est de la grandeur d'une Tourterelle; son bec est fauve : le plumage de la tête, du dos, de la poitrine, ainsi que les plumes scapulaires des ailes, sont d'une belle couleur d'or, ombrée d'un rouge brillant; le reste des ailes est verd & bleu: sa queue est longue, sourchue, & d'un verd jaunâtre: les jambes & les pieds

font d'un rouge bleuâtre.

Le Petit Perroquet de Bengale, Bengalensis psittacus minor, est de la grandeur d'un pigeon ordinaire: sa mâchoire supérieure est roussâtre, & l'inférieure noirâtre; le derriere de sa tête est d'un rouge pâle, nuancé de poupre; sa gorge est noire, & son col est entouré d'un petit cercle de la même couleur: le plumage de la poitrine, du ventre & des cuisses, est d'un verd pâle & jaunâtre: les plumes du dos & celles des ailes sont d'un beau verd d'herbe, la queue n'est composée que de quatre plumes, dont les deux du milieu sont les plus longues; le dessus en est verd, & le des-

sous est d'un jaune pâle.

Le Perroquet du Bresil, Brasiliensis psiceacus, est le laurey des Anglois: il est plus grand que le précédent : il a le bec d'un fauve pâle, l'iris jaune & la paupiere noire : il porte sur le sommet de la tête une huppe d'un beau bleu, le reste de la tête est écarlate; & au dessous on voit un beau cercle jaune : la poitrine & le dessus du dos, sont d'un rouge vif; le dessous des ailes est jaunâtre, les plus longues plumes des ailes sont d'un beau bleu d'azur : le dessus du col, du ventre & des cuifses est blanc, entremêlé de couleur de rose, se terminant près de la queue en un mélange d'écarlate, la queue est d'un pourpre nuancé de brun. Les nuances aurores du dos, qui se consondent imperceptiblement dans le bleu céladon, rendent cet oiseau peut-être le plus beau des perroquets. Albin dit en avoir vu vendre à Londres vingt guinées.

Le Perroquet des Barbades, est de la grandeur de telui de Bengale; son bec est de couleur de corne, il a l'iris fastrané; le plumage du devant de la tête est d'un fauve pâle, & entouré d'un beau jaune qui s'étend jusques sous la gorge: les plumes scapulaires du dessus des ailes sont d'abord d'un beau bleu, & ensuite rouges: la queue est composée de douze plumes d'un beau verd: les jambes sont emplumées jusqu'aux pieds, d'une couleur cendrée Ce perroquet est très-doux, très-beau, & arti-

cule distinctement les mots qu'on lui a apris.

Le Perroquet couleur de frêne, est, selon le même Albin de la grandeur d'un pigeon : son bec est noir, ses narines sont sort voisines l'une de l'autre; tout son corps est d'une couleur uniforme, excepté vers la queue, où la teinte est plus foible: la queue est d'une couleur rouge & vermeille, & très-courte: les plumes de la tête & du col sont très-courtes. On distingue encore plusieurs autres perroquets, qui appartiennent à la classe des perroquets de moyenne grandeur; mais nous en avons parlé à chacun de leurs noms. On distingue entre autres celui du Para, près de la riviere des Amazonnes: il est d'un très-beau jaune.

Les perroquets de la troisieme division, ne sont pas plus grands que des merles & des alouettes; ils ont la queue très-longue. Les François nomment perruches ou

periches tous ces petits perroquets.

Le Perroquet A COLLIER DES ANCIENS, psitacus torquatus macrouros Antiquorum, est la premiere espece de perroquet qui ait été apporté des Indes en Europe : sa queue est longue: il a l'iris jaune, le plumage verd & foncé sur le dos, son collier est d'un beau vermillon; son bec est incarnat & assezgros: son ventre est nuancé d'un verd si tendre, qu'il en paroît jaunâtre: les dernieres plumes des ailes, ont, vers la partie d'en haut, une tache rouge remarquable: la queue est d'un jaune verdâtre, les pieds & les jambes sont cendrés: au desfus du bec, il y a une ligne noire qui va de part & d'autre jusqu'au collier.

Le Petit Perroquet tout verd, psittacus minor macrouros totus viridis, se voit très-communément dans les maisons en France; il n'est pas plus gros qu'un étourneau: il a le bec couleur de chair, ainsi que les pieds & les jambes, ce qui ne se voit pas dans les autres perroquers : l'iris est de couleur de safran : tout le corps est d'un beau verd de pré, le ventre est un peu plus clair : sa queue estétroite, longue de huit pouces ou environ, & finit en pointe. Bien des personnes lui accommodent le bec, au moins deux fois l'an, ainsi qu'au papegai. Il parle un peu, mais son cri ne plaît pas à tout le monde. On le nourrit de chenevis, de fruits, de biscuit, de sucre, & de pain trempé dans de l'eau & du vin, &c. on l'apporte de Saint-Domingue: il en vient aussi d'Egypte qui sont moins beaux. Ce perroquet sait son nid dans les écuenils.

Le petit Perroquet verd des Indes Orientales; psinacus viridis minor Indus Orientalis, est un peu plus grand que l'alouette ordinaire; son bec est de couleur fauve; le plumage du devant de la tête & de la gorge, est d'un rouge d'écarlate; celui de derriere la tête, du dos, de la poitrine & des ailes, est d'un beau verd, ainsi que les plumes du croupion, qui sont un peu nuancées de bleu: la queue est courte; les trois plumes avancées en dehors à droite & à gauche, sont d'un beau rouge, bordées de noir, & leurs pointes sont vertes: les jambes & les pieds sont grisâtres. Ce perroquet est fort doux,

& vit volontiers en cage avec sa femelle.

Le Perroquet rouge et verd, psinacus Japonieus Aldrov., est de la grandeur du petit perroquei tout verd, son bec est court, rouge, & médiocrement courbé: il a le champ de son plumage composé de quatre couleurs; celles qui paroissoient le plus, sont le rouge & le verd : le dos, le dessus de la tête, & les grandes plumes des ailes, sont d'un verd très-éclatant; les plumes scapulaires sont bleues; deux des grandes plumes de dehors sont vertes, & les autres sont d'un bleu très-couvert : l'iris est rouge : devant & derriere les yeux, il a des taches bleues; le dessous du menton est couleur de rouille safranée: la poitrine & le ventre de ce perroquet sont d'un beau rouge, & ornés de petites lignes tirées en long: la queue est plus longue que tout le corps, elle est verdâtre en dessus & rouge en dessous: les jambes & les pieds sont très-noirs.

Le Perroquet rouge et crêté, pfinacus ruberd viridis cristatus, a l'iris rouge & la prunelle noire; les ailes, la queue, & la crête de couleur rouge, le reste de son plumage est verd. Sa crête ressemble à celle du perroquet blanc & crêté: cette crête est composée de fix plu-

mes, trois grandes & trois petites:

Le petit Perroquet de Bontius, psitacus miner Bontii, n'est pas plus grand qu'une alouette : il a le bec & le gozier grisâtres, l'iris argentée: ses ailes sont vertes, mais mêlées de quelques plumes rouges: il porte fur la tête de belles plumes qui s'élevent en forme de crête: le bas du ventre, la crête, le col & le dessus de la quese sont de couleur incarnate; ses plumes finissent par m beau mêlange de verd & de blanc.

Les Auteurs font mention de plus de cent especes de perroquets, dont nous parlons en partie dans le cours de cet Ouvrage, à chacun des noms qu'ils portent. Ceux dont nous n'avons point décrit particulierement l'histoire, peuvent être rapportés aux especes que nous avons citées. On sait aujourd'hui que chaque Isse orientale, & chaque contrée de la terre ferme produit ses perroquets, que l'on distingue par le plumage. Labat dit que tous les petits perroquets de la Guadeloupe, sont de la grosseur d'un merle entiérement verds, à la réserve de quelques petites plumes rouges qu'ils ont sur la tête; leur bec est blanc: ils sont doux, caressans, & ils apprennent facilement à parler. Ceux du Bresil sont totalement verds; leurs plumes semblent couvertes d'un petit duvet blanc & très-sin, qui les sait paroître d'un verd argenté. Ces perroquets sont d'ailleurs fort vifs, très-privés; ils semblent aimer à s'entretenir avec les hommes: il est rare qu'ils gardent le silence; car quand ils entendent parler, soit de jour ou de nuit, ils se mettent de la partie, &

crient toujours plus fort que qui que ce soit.

Ils volent en troupe, & cherchent les grains & les fruits à mesure qu'ils mûrissent. Rien d'aussi singulier que de les voir & de les entendre quandils sont sur les atbres: les Chasseurs ont peine à les attraper, car ils ne restent pas long-tems en place : dès qu'ils ont becqueté un fruit ils volent à un autre. Quand'le Chasseur en a tué un d'un coup de suil, ils le regadent tomber, & se mettent à crier tous ensemble de toute leur force. Leur chair est afsez grasse & de bon goût, sur-tout dans la saison des graines de bois d'Inde. La saveur de la chair de ces oileaux, tient toujours de l'espece de nourriture qu'ils prennent; quand ils mangent de la graine d'Acajou, ils sentent l'ail; s'ils se nourrissent de piment, leur chair a un goût de gerofie & de canelle fort agréable. Quand ils se nourrissent de prunes de Mombin, de cachimans & de goyaves ils deviennent comme autant de pelotons de graisse : la graine de coton les enivre & leur cause les mêmes symptômes, que l'excès du vin fait voir dans l'homme: on les prend alors très facilement. Dans tous les pays, ces oueaux gâtent tellement les grains, qu'on est obligé de faire garder les moissons par des enfans. Les perroquets se plaisent aussi beaucoup sur le muscadier : ils mangent de la graine de carthame, sans en être incommodés, quoique ce soit un purgatif pour l'homme.

Les perroquets ont beaucoup d'adresse à construire leur nid: ils ramassent quantité dejoncs & de petits rameaux d'arbres, dont ils forment un tissu qu'ils ont l'art d'attacher à l'extrémité des plus foibles branches des arbres les plus élevés; de sorte qu'y étant suspendus ils sont agréablement balancés par l'animal : ce jeu est une des voluptés de cet oiseau, même lorsqu'il est détenu en cage. La forme de ce nid est celle d'un ballon, & il est de la longueur d'un pied : ils n'y laissent qu'un seul trou pour leur servir de passage: peut-être que ces oiseaux choisissent ces branches foibles pour se garantir des serpens, à qui leur pesanteur ne permet pas de les attaquer dans cette retraite. Souvent, aussir, ils choisissent des trous dans les arbres pour faire leurs nids; & pour peuqu'un trou de branche rompue soit commencé, ils l'ont bientôt aggrandi avec leur bec : puis ils s'arrachent quelques plumes qu'ils mettent au fond. Le mâle & la femelle couvent tour-à-tour les deux œufs que la femelle pond : ces œufs sont à peu-près de la grosseur de ceux d'un pigeon, quelquefois tiquetés comme ceux de la perdrix.

Les perroquets font rarement des petits dans nos cli-

mats.

M. Anderson, (Hist. Nat de Groenl-pag. 55), dit qu'il y a un oiseau dans cette contrée que les Marins nomment perroques à cause de la forme de son bec. Le

perroquet d'Allemagne est le geai : voyez ce mot.

PERROQUET D'EAU, ou Monocule, ou Monocule, ou Monocule, monoculus. Insecte aquatique, dont on distingue plusieurs especes. Nous avons parlé au mot Binocle, de ceux qui sont autant de petits vers rouges, qui donnent une couleur de sang à l'eau, ce qui fait croire quelques au peuple que l'eau est changée en sang.

M. Linnæus a fait mention d'une espece de monocule, qui se trouve aussi dans les rivieres & dans les marais, & qui a une coquille bivale, un peu plus grosse qu'une semence de chou, oblongue, égale de chaque côté, bossue pardevant, un peu émoussée; elle ne s'ouvre que dans l'eau; car quand elle en est sortie elle ressemble à

une semence de plante; cette espece de perroquet d'éau nâge avec vîtesse, comme les autres especes; sa coquille est cendrée: quand elle s'ouvre, l'inseste fait sortir par une de ses extrémités beaucoup de petits filets égaux en longueur, & blancs: en remuant ces filets, il est porté sur l'eau, & il ne s'arrête point que sa coquille n'ait trouvé quelque chose de solide.

PERROQUET DE MER. En Amérique on donne ce nom à certains poissons qui ressemblent assez à nos-carpes. La peau & les écailles de ce poisson sont d'un verd foncé sur le dos; mais quiss'éclaircit à mesure qu'il approche du ventre. Labat dit qu'il y a deux empanures sur le dos, & quatre à ses côtés, qui, aussi bien que sa queue, sont colorées de bleu, de jaune & de rouge, d'une beauté inimitable : cette belle peau couvre une chair excellente; elle est blanche, grasse, ferme, d'un bon suc & facile à digérer.

Le poisson perroquet de l'Isle de Tabago, est aussi couvert d'écailles d'un beau verd-jaune brillant : il a la tête faite effectivement comme un perroquet : sa chair est d'un goût admirable : sa taille égale celle d'un ma-

quereau.

PERSICAIRE, persicaria. Plante dont on distingue différentes especes. Nous parlerons ici des deux qui sont

d'usage en Médecine.

1º. La Persicaire douce, tachée et ordi-NAIRE, persicaria mitis. Cette plante n'est point âcre au goût comme la suivante; mais elle a une saveur un pen acide, elle croît par-tout aux lieux aquatiques: sa racine est grêle, oblique, fibrée, ligneuse & séche: elle pousse des tiges à la hauteur d'un pied, rondes, creuses, rougeâtres, rameuses & nouées, portant des seuilles semblables à celles du pêcher ou du saule, marquées quelquefois au milieu d'une tache plombée: ses fleurs sortent dans l'été, en épi, des aisselles des feuilles d'en haut, attachées à de longs pédicules; chacune de ces fleurs est monopétale, de coulenr ordinairement purpurine & luisante, quelquesois blanchâtre: à ces sleurs succedent des semences ovales, applaties, pointues & noirâtres. M. de Tournefort a remarqué que cette plante étant machée & goûtée, laisse de l'astriction, & qu'elle rougit un

peu le papier bleu: elle est estimée vulnéraire & astringente: la décoction en est bonne pour le cours de ventre, pour la dyssenterie, sur-tout lorsqu'on soupçonne quelque ulcere dans les intestins, & pour les maladies de la peau; ainsi l'on en sait boire utilement la tisane à ceux qui ont la galle ou d'autres éruptions cutanées. On lit dans les Mémoires de l'Académis des Sciences, année 1730, pag. 304, que le même M. de Tournesort assure que cette espece de persicaire est un des plus grands vulnéraires qu'il connoisse, & que sa décoction dans du vin arrête la gangrenne d'une maniere surprenante; ce que ne sait pas la persicaire aere.

20. La Persicaire acre ou Brulante, ou Prement d'eau, ou Poivre d'eau, ou Curage, persicaria urens. Elle differe de la précédente, en ce que ses tiges sont plus hautes & moins rameuses; en ce que ses seuilles sont plus étroites, mais un peu plus longues, plus vertes, sans taches, d'un goût poivré ou brûlant : ses semences sont triangulaires & luisantes : on les mêles

quelquefois dans la maniguette : voyez ce mos-

Toute la plante a un goût acre & mordicant : elle est annuelle & croit dans tous les lieux aquatiques, principalement dans ceux où l'eau a eroupi durant l'hyver: on regarde cette sorte de perficaire comme détersive, vulnéraire & utile dans les lavemens, contre le ténesme & la dyssenterie: c'est en outre, disent les Continuateurs de la Matiere Médicale, un bon sondant & un apéritif qui convient dans les obstructions : il y a des Paysans qui es portent dans leurs souliers pour la jaunisse & l'hydropisie. Son eau distillée est un assez bon spécifique pour les glaires de la vessie & pour tuenles vers. Dans certains pays on s'en sert pour la vérole & la lépre. Les seuilles de cette plante, égrasées & appliquées, soulagent dans la douleur de la goutte; c'est une plante d'un grand usage dans la Chirurgie, pour les tumeurs cedémateuses des jambes, des cuisses, &c. appliquée sur les vieux ulcepes; elle en mange les chairs baveuses, & en nettoie la pourriture. Quand on bassine les plaies des chevaux avec le suc ou la décoction du curage, jamais les mouches n'en approchent, même dans les grandes chaleurs.

PERSIL DE BOUC: vayez Boucage.

PERSIL

PERSIL DES FOUS: voyez à l'article CIGUE.

PERSIL DE JARDIN ou PERSIL VULGAIRE, petroselinum vulgare, est une plante que l'on cultive dans
les jardins potagers. Sa racine est simple, grosse comme
le doigt, sibreuse, blanchâtre, & plongée prosondément
en terre; elle est bonne à manger: elle pousse des tiges
à la hauteur de trois pieds & davantage, grosses comme
le pouce, rondes, cannelées, nouées, vuides & rameuses: ses seuilles sont subdivisées, découpées, vertes, attachées à de longues queues; ses sleurs naissent aux sommets des branches, en ombelles, composées chacune de
cinq seuilles, disposées en roses: à ces sleurs succédent
des semences jointes deux à deux, cannelées, grises,
arrondies, & d'un goût àcre.

Cette plante soutient assez aisément le stroid & le chaud, pourvu qu'on la seme dans un terroir gras, ou un peu humide; voilà pourquoi elle vient si bien auprès des sontaines: elle pousse sa la seconde année; elle sleurit en été; ses semences mûrissent dès le mois d'Août: on distingue encore d'autres especes de persis commun qu'on cultive aussi dans les jardins, savoir le persis frisé, dont les seuilles crêpées sont très-belles: on dit qu'il croît naturellement en Sardaigne; & le gros persis , dont les racines sont vivaces, bonnes à manger comme celles du céleri, on l'appelle persis d'Angle-

reste.

L'usage du persil est d'une très-grande antiquité: il est vanté comme une des meilleures plantes potageres: il est très apéritif; il leve les obstructions & provoque les menstrues: son usage est très samilier en cuisine & en Pharmacie: sa racine se met dans le potage, & est au nombre des cinq grandes racines apéritives: ses seuilles, par leur saveur aromatique & agréable, relevent plusieurs sortes de nos aliments, & rendent les bouillons diustétiques: sa décoction est un bon sudorisque: sa semence est bonne pour la néphrétique, & pour saire moutir les poux: elle est une des quatre semences chaudes mineures, qui sont celles d'ache, de persil, d'ammi & de daucus.

Le persil ne convient pas à tous les tempéramens : on dit qu'il est très contraire à ceux qui tombent du haut-H. N. Tome IV.

Y y mal, parce qu'il rend les accès plus fréquents: voyez les Ephém. d'Allem. Décurie 3, ann. 111. L'on a aussi observé que, par son huile aromatique & exaltée, il enflamme le sang, & cause des maux de tête, sur-tout aux bilieux. Mais l'on ignore par quelle vertu le persil sait casser un verre à boire qui auroit été frotté ou rincé du

suc de cette plante.

930

PERSIL DE MACÉDOINE, ACHE ou PERSIL DES ROCHERS, perroselinum macedonicum, est une plante qui croît naturellement en Macédoine, où elle vient entre les pierres & les rochers. Sa racine est comme la précédente: elle pousse une tige haute d'un pied & demi, assez grosse, velue & rameuse. Cette plante ressemble assez d'ailleurs à notre persil; ses seuilles sont cependant plus amples, un peu plus découpées, & d'une saveur moins âcre. Sa semence est beaucoup plus menue & plus oblongue, plus pointue, & plus aromatique; d'un goût âcre.

& chaud qui approche de celui du cumin.

Ce persil est le vrai pétrosetinon des Anciens, & différe absolument du persil de nos jardins. Galien dit que tout · le monde fait cas du persil de Macédoine, & l'achete bien plus cher, comme étant le plus exquis; cependant le lieu où il croît naturellement est escarpé, & a trop peu d'étendue pour en donner la quantité qui se distribue dans le commerce. Ainsi ce qui arrive, à l'égard du miel Attique & du vin de Falerne, est arrivé pareillement à l'égard du persil de Macédoine, c'est-à dire, qu'on en vend beaucoup qui croît ailleurs qu'en Macédoine. On cultive, avec succès, cette sorte de persil dans les jardins: il aime un terrein sablonneux; il ne craint que le trop grand froid. On ne se sert guefe que de sa semence dont la vertu est réputée très-alexipharmaque : on l'emploie dans la thériaque; on s'en sert aussi comme d'un hystérique & d'un bon carminatif.

Il est mention du gros persil de Macédoine sous le nom

de maceron: voyez ce mot.

PERSIL DE MARAIS ou ENCENS D'EAU, shysselinum palastre. Cette plante dissére peu du persis de montagne, excèpté qu'elle rend du lait, & qu'elle croît aux lieux marécageux & près de tous les endroits aquatiques: elle sleurit en Juin & Juillet. On ne se sert que de sa racine qui est incisive, pénétrante & apéritive, & on la mâche pour provoquer les crachats & soulager le mal de dents.

PERSIL DE MONTAGNE, oreoselinum. On en dis-

tingue deux sortes principales.

1°. Le grand persil sauvagbou de montagne. ereoselinum majus. Cette plante, que l'on trouve aux lieux montagneux parmi les pâturages, aux environs de Fontainebleau, & dans plusieurs autres lieux élevés & fablonneux, a des racines attachées plusieurs ensemble, à une tête chevelue, comme dans le meum. Elles sont longues, grosses comme le petit doigt, traçantes, noires en dehors, blanches en dedans, empreintes d'un suc saucilagineux, d'un goût résineux, mais aromatique & agréable, approchant de celui du panais. Ses tiges sont férulacées, hautes de quatre à cinq pieds, cannelées, & divisées en aîles. Ses feuilles sortent les unes de sa racine, les autres de ses tiges : elles sont grandes, amples, semblables à celles du persil de Macédoine, mais plus fermes, bleuâtres, & d'un goût plus doux que la racine. Ses seurs naissent sur de grands parasols, aux sommets des tiges & des branches : elles sont petites, blanches, composées chacunes de cinq feuilles, disposées en rose. A ces fleurs succedent des semences, jointes deux-àdeux, larges, ovales, applaties, rayées sur le dos, bor. dées d'une membrane, & de couleur rougeâtre.

oreoselinum minus. Cette plante aime les lieux montagne de la lieux montagneux & sablonneux : on la trouve communément sur le Mont-Valérien, près de Paris. Sa racine est très-grosse, molle, chevelue, blanche & vivace; d'un goût âcre & désagréable, empreinte d'un suc laiteux & visqueux. Sa rige est haute de deux pieds, cannelée, nouée, rougeatre & rameuse. Ses seuilles sont conchées à terre, semblables à celles du persil des jardins; mais plus noirâtres & plus sermes; ses sleurs, qui paroissent en Juillet & en Août, sont grandes, en sorme de parasol: elles laissent,

après elles, des semences arrondies, très-âcres.

La semence de ce persil de montagne est excellente pour provoquer les regles qui coulent difficilement : elle

Yy 2

ést diurétique. La racine de cette plante est salivaire &

propre pour la gravelle.

PERSONNEES, personatæ. Les Botanistes donnent, avec Tournefort, ce nom à une famille de plantes, dans lesquelles les divisions inégales & irrégulieres de leur corolle, représentent pour l'ordinaire le musse ou la tête d'un animal. Cette famille réunit beaucoup de grands arbres qui ont les mêmes caracteres. Quelques-unes des plantes qui y sont subordennées, sont parasytes; leurs racines sont fichées dans d'autres plantes, telle est l'orobanche. Les tiges & les branches sont communément cylindriques; les feuilles sont opposées deux à deux en croix dans le plus grand nombre, ou même verticillées depuis trois jusqu'à six. Il y en a qui n'ont d'opposées que celles d'en bas, pendant que les supérieures sont alternes Le feuillage est disposé en croix dans les plantes qui ont les feuilles opposées, & circulairement dans celles qui les ont alternes. Les molécules de la poussiere fécondante sont sphériques. Ces plantes ont à-peu-près les mêmes vertus que les labiées : voyez ce moi. On range parmi les personnées, l'orobanche, la grassette, la véronique, l'eufraise, la pédiculaire, la gratiole, la linaire, la scrophulaire, la nicotiane, & les autres plantes qui ont leurs fleurs en masque. Voyez ces mots.

PERTURBATEUR DES POULES, est le nom, dit Albin, que les Anglois donnent au mâle de l'aigle à queue blanche, qui est une espece d'epervier: voyez les moss

Aigle & Epervier.

PERVENCHE, pervenca, plante dont on distingue

deux especes principales.

1°. La Petite Pervenche, pervinca vulgaris angustifolia, nommée aussi pervenche à seuille évoire, le petit
pucelage, la violette des Sorciers. Cette plante est vivace,
toujours verte, & se multiplie aisément d'elle-même,
tant par ses racines que par ses semences qui s'enracinent ça & là dans la terre : on la trouve par-tout dans les
haies, parmi les brossailles, dans les bois, dans les sossés, & autres lieux couverts, humides & ombrageux. Sa
racine est sibreuse: elle pousse plusieurs tiges, menues,
longues, rondes, vertes, noueuses, qui serpentent sur la

terre, & s'attachent à ce qu'elles trouvent. Ses seuilles sont oblongues, vertes, lisses, de la consistance & de la couleur de celles du lierre, de la figure de celles du laurier, mais infiniment plus petites, rangées deux à deux, l'une vis-à-vis de l'autre, d'un goût stiptique & amer. Sa seur, qui paroît au commencement du printems, est en tuyau évasé, échancré, bleuâtre, quelquesois blanche, & rarement rouge, sans odeur, tantôt simple & tantôt double. Après cette sleur, qui subsiste pendant longtems, nait un fruit à deux siliques, dans lesquelles se trouvent des semences oblongues & un peu sillonnées.

M. de Tournefort dit qu'il n'a jamais vu en ce pays le fruit de cette plante, ni même en Provence, ni en Languedoc, où la petite pervenche est très-commune: il dit encore que de tous les anciens Auteurs de Botanique, Césalpin est le seul qui ait eu la satisfaction d'observer le fruit de la pervenche; & il ajoute que, pour en avoir du fruit, il la faut planter dans un pot où il y ait peu de terre; car alors la seve qui ne sauroit se dissiper dans les racines, est obligée de passer dans les tiges, & fait gonfler le pistil qui devient le fruit: c'est ainsi, disent les Consinuateurs de la massere médicale, que l'on a beaucoup de fruits des siguiers & de la plûpart des plantes dont les racines tracent considérablement dans les pays froids.

La Petite Pervenche, est d'un grand usage dans la Médecine: elle entre dans les vulnéraires de Suisse, ap-

pellés falirancks. Voyez ce moi.

2°. La GRANDE PERVENCHE ou le GRAND PUCELA-GE, pervinca latifolia. Elle differe de la précédente, en ce qu'elle est beaucoup plus grande en toutes ses parties: on la cultive dans les jardins, où elle fait une agréable verdure, étant mise en espalier; mais comme elle est plus tendre que la précédente, elle périt quelquesois par le froid, quand l'hyver est trop rude. Dans les pays chauds, elle fleurit presque toute l'année. Elle croît naturellement aux lieux incultes, mais un peu gras, dans les haies & le long des chemins. Ainsi que la précédente, elle ne fructisse point, à moins qu'on ne la tienne assujettie, & qu'on n'en coupe souvent les sarments: elle a les mêmes vertus que la petite pervenche; elle est vulnéraite, astringente, fébrifuge, propre à modérer le flux im-

xy 3

534 PER PET

modéré des menstrues & des hémorrhoïdes. Le lait cour pé avec la pervenche, est fort bon pour les phihysiques & les dyssenteriques : elle arrête le saignement de nez, en mettant dans les narines un tampon de ses seuilles pilées ; ce même remede fait revenir le lait aux Nourrices. Ensin, J. Bauhin dit, d'après Fragus, que si l'on met une suffisante quantité de pervenche dans un tonneau de vin trouble, on le rétablira en quinze jours, sur-tout si on l'a soutiré auparavant.

PESCHETEAU, ou PÉCHEUR MARIN: voyez

GALANGA.

PESSE: voyez au mot Sapin.

PETASITÉ ou HERBE AUX TEIGNEUX ou A LA TEIGNE, ou GRAND PAS-D'ASNE, perasites. Plante

dont on distingue deux especes principales.

1°. Le GRAND PETASITE, perasites major. Elle croît assez souvent sur les bords des lieux humides. Sa racine est très-vivace, grosse, longue, noire en dehors, blanche en dedans, un peu amere au goût, & d'une odeur suave, traçante dans la terre; else pousse au printems plusieurs tiges à la hauteur d'un demi-pied; grosses, creuses, lanugineuses, garnies de quelques petites seuilles étroites, pointues, & portant à leurs sommités, avant que les autres feuilles paroissent, des fleurs disposées en bouquets à fleurons purpurins, & semblables, dit. M. de Tournesort, à de petits godets découpés en quatre ou cinq parties. Ces fleurs se flétrissent en peu de tems, & tombent avec leur tige : elles sont suivies par des semences, garnies chacune d'une aigrette; après que la tige en tombée, il s'éleve des feuilles fort grandes, arrondies, un peu dentelées en leurs bords, vertes brunes en des sous, attachées par le milieu à une grosse queue longue de plus d'un pied : ces feuilles ont la figure d'un chapeau renversé ou d'un grand champignon porté sur sa queve. Il y a des endroits où ces seuilles croissent à la hauteur d'un homme; ensorte que passant au travers, il semble qu'on se promene entre des arbres : elles durent jusqu'à l'hyver, après lequel il en repousse de nouvelles.

2°. Le PETIT PETASITE, perasites minor. Cette espece de petasite est à sleur blanche, plus petite que la précédente: elle sleurit également au printems, & awant l'apparition des seuilles: on la trouve plus rarement que la grand petasise: elle naît sur les montagnes humides &

ombragées.

On se sert en Médecine de leurs racines, & rarement de leurs seuilles: elles sont hystériques, apéritives, vulnéraires & antivermineuses. Les Allemands appellent cette racine antipestilencielle, à cause de ses vertus: on l'emploie extérieurement pour résoudre les bubons, & pour mondisser les ulceres, même pour la teigne & les ulceres malins.

PETEUSE: voyez Bouvier.

PETIT CEDRE: voyez au mot CEDRE.

PETIT CYPRÈS: voyez Aurone.

PETIT GRIS, animal qui ressemble beaucoup à l'écureuil: on le trouve dans les parties septentrionales de l'un & de l'autre Continent; sa peau est très-estimée & d'un grand usage pour les sourrures; mais on doit le regarder comme une espece distincte & dissérente de celle de l'écureuil.

Le petit-gris est plus grand que l'écureuil: il n'a point le poil roux, mais d'un gris plus ou moins foncé; ses oreilles sont dénués de ces longs poils qui surmontent l'extrêmité de celles des écureuils; il a la queue étendue en panache. Ces animaux dissérent des écureuils, comme on le voit, non-seulement par la grandeur & par la couleur, mais aussi par les habitudes naturelles. On en trouve en grand nombre dans les forêts du Nord; ils se réunissent en troupes, voyagent de compagnie, & changent quelquesois de contrée. Il arrive qu'on n'en rencontre quelquesois pas un seul dans un pays où l'année précédente on en trouvoit des milliers.

Lorsqu'ils veulent passer dans un autre canton, &c qu'il se rencontre à leur passage quelque lac ou riviere, chacun d'eux prend une écorce depin ou de bouleau qu'il tire sur le rivage : il se met dedans, & s'abandonne ainst au gré du vent; la flotte vogne doucement au milieu de seaux, à moins qu'il ne s'éleve quelque petite tempête qui ne submerge les vaisseaux, les Pilotes & la flotte. Ces nausrages, qui sont souvent de trois ou quatre mille voiles, enrichissent quelques Lapons qui trouvent ces débris sur le rivage, & s'emparent des peaux de ces animaux, s'il n'y a point long-tems qu'ils soient sur le sa-

ble. Il y a quantité de ces flottes qui passentavec succès, & sont une navigation heureuse, lorsque le vent a tou-

Jours soufflé affez doucement.

Comme ces animaux donnent une fourrure douce, fine & estimée, les Lapons leur sont une guerre cruelle; vers la S. Michel ils vont à cette chasse avec des chiens qui ont l'odorat & l'œil si exquis, qu'ils ne laissent passer aucun arbre sur lequel il y en ait, quelque élevé qu'il soit, sans avertir leur maître par leur aboiement. La chasse est quelquesois si heurense, que les Lapons en

donnent quarante peaux pour un écu.

L'écureuil gris ou noirâtre de Virginie paroît être la même espece que le petit-gris de Laponie dont nous venons de parler: il se tient ordinairement sur les arbres, & particuliérement sur les pins; il se nourrit de fruits & de graines dont il fait provision pour l'hyver: il les dépose dans le creux d'un arbre où il se retire lui même pour passer la mauvaise saison, & où il fait aussi ses petits: on emploie également sa peau en sourrure sous le nom de petit-gris.

PETIT HOUX ou HOUX-FRELON: voyez au

mot Houx.

PETIT-ORGE: voyez CEVADILLE.

PETOLA, espece de serpent double marcheur. Voyez ce mot. Seba donne aussi ce nom à une espece de serpent que M. Linnæus appelle couleuvre. On trouve le petola en Afrique & en Amérique.

PETONCLE, est une coquille bivalve: Voyez ce que

nous en avons dit au moi PEIGNE.

PETREL DES ANGLOIS, est une espece d'oisem de tempête, & peut-être le pinçon de mer du P. Feuillée, le siorm-sink de Willughby, & le procellaria des Actes de Stockholm. Cet oiseau, dit Albin, a le bec noir de la longueur d'un pouce; ses narines sont placées dans une ensure au milieu de la mâchoire supérieure, qui est en bec de corbin. Il a une envergure de douze pouces: la longueur du corps est de six pouces; le dessus de la tête & le dos sont d'un brun noirâtre. Il a sur le croupion une grande tache blanche; le ventre & les aîles sont d'une couleur claire; les aîles plus longues que la queue de plus d'un pouce; les plumes de la queue n'ont guere

qu'un pouce & demi de long; les jambes en ont autant : les pieds ont trois doigts, ils sont bruns & palmés. On dit que quand ces oiseaux approchent d'un navire en mer, c'est un augure de tempête. Ils se tiennent derriere le gouvernail du vaisseau jusqu'à ce que la tempête soit passée: quelquesois ils volent, d'autres sois ils courrent sur les stots d'une vîtesse extrême. On leur a donné le nom de petrel, parce qu'ils ressemblent, dit-on en cela, à SAINT PIERRE qui marchoit sur les eaux. Voyez OISEAU DE TEMPÊTE.

PETRIFICATIONS, petrificata. Les Naturalistes donnent ce nom à des restes de végétaux & d'animaux devenus terres ou pierres, & que l'on trouve dans les couches du globe de la terre. Quand ces corps n'ont point subi de changement, qu'ils n'ont point été a térés, dénaturés, ni minéralisés, alors on les nomme simplement sossites. Voyez ce mot. Cependant, pour que l'on puisse donner le nom de pétrifications à un corps, & en déterminer la classe & le genre, ou même l'espece, il faut que le tissu, la forme primitive & une sorte d'organisation y soient encore reconnoissables.

Les péirifications sont donc des fossiles étrangers à la terre (heteromorpha). Ceiles du regne végétal sont presque toutes ou graveleuses ou silicées; & on les rencontre dans les ravins, les souilles, les lieux escarpés, &c. Celles qui sont seu avec le briquet se trouvent principalement dans les sentes sablonneuses: celles qui sont effervescence dans les acides, proviennent communément du regne animal, & se rencontrent dans les couches horisontales de terre calcaire; quelquesois dans des lits d'argille ou de gravier, alors la nature de la pétrification est différente. Quant aux sossiles qui se déconvrent dans les pierres à plâtre, rarement ils sont altérés soit pour la figure, soit pour la composition; au reste, ces derniers sossiles sont rares.

Par ce préliminaire, on voit que les corps organisés; devenus fossiles, acquierent souvent un degré de solidité qu'ils n'avoient pas, avant d'être ensevelis dans la terre; il n'est pas rare d'en trouver dont la dureté égale celle des rochers dont ils sont partie; mais si les masses de pierse qui les enveloppent viennent à se détruire, les frag-

mens des fossiles se retrouvent dans leurs débris, & some toujours très-reconnoissables. Toute pétrification strictement dite n'est plus que le squelette du corps qui a en vie ou qui a végété : c'est ainsi que le bois pétrisié n'est pas totalement le bois même ; une partie des principes qui entrent dans sa composition, venant à se détruire par des causes locales, aura été remplacée par des substances sableuses ou terreuses très-tenues, que des eaux qui les baignoient y auront déposées en s'évaporant ; ces parties terreuses, alors moulées dans le squelette, ferent plus ou moins endurcies, & paroîtront avoir la figure, la structure, la grandeur, en un mot, les mêmes caracteres génériques, les mêmes attributs spécifiques, & les mêmes différences individuelles : les rapports paroîtront exactement les mêmes. Nous disous plus, il paroît que dans le bois converti en pierre, il n'existe plus de substance ligneuse. On sait que les bois ordinaires sont des corps qui ont beaucoup plus de volumes en pores qu'es parties solides. Lorsque le bois est enterré dans certains lieux, il s'introduit dans ces différents pores, des sucs lapidifiques extrêmement divisés, quelquefois colorés, & qui en remplissent les capacités; ensuite ces sucs se condensent, après quoi le solide du bois se décompose & se réduit en parties poudreuses qui sont expulsées hors de la masse par les filtrations de l'eau; par ce moyen, il laisse vuides, en forme de pores, les places qu'il occupoit. Cette opération de la Nature ne produit aucune différence apparente, ni sur le volume, ni sur la forme; mais elle y cause un changement de substance, & le tisse ligneux se trouve retourné, c'est-à-dire, que ce qui étoit pore dans le bois naturel, devient solide dans le bois pérrisié. De cette maniere, dit M. Musard, celui-ci a bien moins d'étendue en pores, qu'en parties solides, auss est-il un corps beaucoup plus dense & plus pesant que le premier. Telle est l'origine des pétrifications : ce sont des corps organisés, qui, du fond des mers ou de la furface de la terre, ont été dénaturés & ensevelis par divers accidents, à différentes profondeurs de la terre. Pour ne point laisser d'équivoque sur notre définition: voyez l'as ticle Fossiles.

Parmi les périssications de végétaux, on trouve des

plantes, des mousses, des sougeres, des tiges, des racimes, des portions de tronc, des seuilles, quelques fruits: encore ne faut-il pas consondre les empreintes ni les inerustations avec les pétrisications. Voyez ces mots.

Parmi les pétrifications d'animaux, on trouve des coquilles, des crustacées, des productions à polypier, quelques vermisseaux, des parties de poisson & d'amphibies, d'oiseaux & de quadrupedes, même des portions du corps humain. Voyez les mots Osteolites, Turquoise, Crapaudines, & tous les autres qui y ont rapport, & dont il est mention dans le corps de ce Dictionnaire.

Dans le Traité particulier de notre Minéralogie, imprimée à Paris en 1761, nous avons donné à la fin du second volume, par forme d'appendix, une classe de ces sossiles, avec une division très succinte & une interprétation abrégée des noms que les différents Auteurs leur ont donnés; mais nous nous sommes réservés de donner un Ouvrage complet sur ces corps. Les recherches sans nombre qu'il faut faire à cet égard, demandent encore quelques années: nous ajouterons seulement ici ce que M. Bertrand dit de la pétrification (Dict. des Foss. T. II, p. 115): pour qu'un corps se pétrifie, il faut, dit cet Auteur, qu'il soit, 1°. de nature à se conserver sous terre; 2°. qu'il soit à couvert de l'air & de l'eau courante; 3°. qu'il soit garanti d'exhalaisons corrosives; 4°. qu'il Soit dans un lieu où se rencontrent des vapeurs ou des liquides chargés, soit des parties métalliques, soit de molécules pierreules comme dissoutes, & qui, sans détruire le corps, le pénetrent, l'impregnent & s'unissent à lui à mesure que les parties du corps se dissipent par l'évaporation.

C'est une question très importante parmi les Naturalistes, que de savoir combien la Nature emploie de tems pour pétrisser des corps d'une grandeur un peu considérable Feu l'Empereur, Duc de Lorraine, qui, connoisseuréclairé, ne regardoit pas sa magnissque collection d'Histoire naturelle, comme un cabinet de parade, mais comme un fanctuaire où la Nature devoit se faire connoître par ses dissérentes productions, a souhaité qu'on découvrît quelque moyen pour sixer l'âge des pétrisscations. M. Baillu, digne Directeur du Cabinet Impérial, & quel540

ques autres Naturalistes, eurent ; il y a plusieurs années, l'idée d'une recherche qui pouvoit répandre quelque lumieres sur la question proposée par l'Empereur. Sa Majesté Impériale, instruite par les observations unanimes des Historiens & des Géographes modernes, que certains piliers qui se voient actuellement dans le Danube en Servie près de Belgrade, sont des restes du pont que l'Empereur Trajan fit autrefois construire sur ce sleuve, présuma que ces piliers s'étant conservés tant de siecles, devoient être pétrifiés, & qu'ils fourniroient des éclaircissemens sur le tems que la Nature emplose pour changer le bois en pierre. L'Empereur trouvant, dis je, son espérance sondée, donna ordre aussi-tôt à son Ambassadeur à la Cour de Constantinople de demander la permifsion de faire retirer du Danube un des piliers du pont de Trajan, ce qui fut accordé; on en retira un avec beaucoup de peine, & il s'est trouvé que la pétrification ne s'y est avancée que de trois quarts de pouce dans quinze cents ans : mais il y a certaines eaux dans lesquelles cette transmutation se fait beaucoup plus promptement. Au reste la pétrification paroît se former moins lentement dans les terreins poreux & un peu humides, que dam l'eau même.

Lorsqu'on sit la souille des sondements de la ville de Quebec, en Canada, on trouva dans les derniers linque l'on creusa, un Sauvage pétrissé. Quoique l'on n'ait eu aucune anecdote du tems où cet homme sut ensevels sous ces ruines, toujours est-il vrai que son carquois & ses sleches étoient encore bien conservées. Voici une autre anecdote également curieuse & arrivée au commencement de ce siecle: Jean Munte, Curé de Slægarp en Scanie, & plusieurs de ses Paroissiens qui vouloient sirer de la tourbe d'un terrein marécageux desséché, trouverent à quelques pieds de prosondeur dans la terre, un charriot entier avec les sque ettes des chevaux & du Charretier. On présume qu'il y a eu autresois un lac en ce même endroit, & que le Charretier voulant y passer sur la glace, y a probablement péri.

On trouve beaucoup de morceaux de bois pétrifiés, dans différents pays de la France & de la Savoie. Dans le pays de Cobourg en Saxe & dans les montagnes de la Misnie, on a tiré de terre des arbres d'une grosseur con-

sidérable qui étoient entiérement changés en une trèsbelle agate. Au reste, il paroît que le bois pétrissé est beaucoup moins rare dans la Nature, qu'on ne le pense communément, & qu'en bien des endroits il ne manque pour le découveir, que l'œil d'un Naturaliste curieux.

PETROLE, pessoleum, est un bitume liquide, inflammable, d'une odeur forte, d'une saveur pénétrante, & exhalant dans le seu une odeur sétide. Cette huile minérale découle le long de certains rochers à travers des terres & des pierres dans la Sicile, dans l'Italie, en France, en Allemagne, &c. Quand cette substance bitumineuse est sans couleur, on l'appelle naphie clair, ou pétrole blanc; telle est celui de Modêne, & notamment celui de Perse, dans la Peninsule, appellée par KEMP-FER mediaoke/ra. Cette naphtea quelquefois une teinte verdâtre ou isabelle. Il s'allume à une petite distance du feu : il s'empare aussi de l'or qui est en dissolution dans l'eau régale. Lorsque le perrole est rouge brun, on l'appelle huile de gabian, du nom d'un village, près de Beziers en Languedoc où il se trouve. S'il est noir ou d'un brun fauve, on l'appelle buile minérale d'Ecosse, parce qu'on le ramasse dans la fontaine de Sainte Catherine d'Ecosse, à deux milles d'Edimbourg.

L'huile minérale des Barbades, qui se trouve dans l'Amérique, à Colao & à Surinam, est encore un petrole jaunâtre, ainsi que celui de Rattwik en Dalécarlie.

Engelb, Kempser (Amanit. exot. fascic. 2, &c.) dit que les Tucs appellent kara-naphti le pétrole noir. Il est suide quand on le tire du puits; mais il s'épaissit en consistance de poix, quand il est exposé à l'air. Les Russes appellent kamina massa, le même petrole qu'ils recueillent dans les montagnes d'Ural en Sibérie. Ils s'en servent, dit Strahlemberg, pour noircir les cuirs. On remarque que plus le petrole découle d'un lieu élevé, & plus il est léger & blanc; tandis que celui qui se tire au pied d'une montagne, est brun, roux ou noir; ensin, si s'on souille plus bas, on rencontre souvent du jayer, ou de l'asphalte, ou de la pissasphalte, ou du charbon de terre, & quelquesois du succin, & même dusois fre. Toutes ces matieres semblent tirer leur origine d'une même substance, mais qui est sujette à des modifications; ce qui

peut produire la différence des bitumes que nous venons

de citer. Voyez leurs articles.

Quelques Auteurs donnent le nom d'huile fossile etherée, ou de gas, au perrole. On en a encore découvert depuis quelques années dans la chaîne d'Alais en Languedoc, & dans un ruisseau à cinq lieues de Bergerac. Ce bitume liquide sert à éclairer en Perse & en plusieurs autres lieux; mais notamment à Backu, ville située sur la mer Caspienne, à trois milles d'Astrakan, où il n'y a point de bois. On y fait un commerce si considérable du petro-¿e, qui s'y puise dans plus de vingt puits, que le Souverain en retire de droit régalien, plus de cent mille livres argent de France. Les Marchands de cette Contrée envoient dans les paysétrangers le naphie pur, & gardent pour la consommation de leur pays le peurole que l'on brûle dans les Eglises & les maisons, dans des lampes garnies de meches grosses comme le pouce. On s'en sert aussi au lieu de bois : pour cet effet on jette deux ou trois poignées de-terre dans la cheminée, on verse ensuite l'huile minérale par dessus, puis on l'allume avec du papier, & sur le champ il en résulte une flamme assez vive: plus on agite & resourne la terre imbibée, & mieux elle brûle: il en sort une vapeur d'une odeur très disgracieuse, & la fumée noircit entiérement les habitations; cependant les aliments n'en contractent absolument aucun mauvais goût.

On prétend que le petrole du commerce, sur-tout celui qui nous vient par la voie de Hollande, est composé de résine de sapin, d'essence de térebenthine, avec un peu d'huile de cade, & de celle de gabian & de tarc. D'autres contresont le petrole ou huile de gabian, avec de l'essence de térebenthine, du goudron & de la poix noire. Mais un tel petrole se reconnoît bientôt par la propriété qu'il a de colorer entiérement l'esprit de vin; & de s'y dissoudre en bonne quantité; ce qui, dit-on, n'arrive pas au petrole naturel, à moins qu'on ne se serve d'un

intermede.

On se sert de cette huile minérale pour guérir les membres gelés: on s'en sert dans certains seux d'artifice. On dit que le perrole étoit la base inflammable du seu grégeois. Voyez le second volume de notre Minéralogie.

PETRO-SILEX, espece de pierre que l'on regarde

comme la matrice du jaspe, & quelquesois du porphyre. Voyez ces mots.

PETUN: voyez NICOTIANE.

PETUN-SÉ, PE-TUN-TSE, est le nom que l'on donne à l'une des deux pierres qui entrent dans la composition de la porcelaine de la Chine. Les échantillons que nous en avons vus, nous ont toujours paru être une espece de spath fluor & vitrescent. On sait que cette sorte de spath est plus dur & plus pesant que les spaths proprement dits, lesquels sont calcaires, & ne se vitrifient point : celui-ci, au contraire, ne fait point d'effervescence avec les acides; & quoiqu'il ne soit pas assez dur pour faire feu avec le briquet, cependant il entre en fusion au feu; propriété qui lui est propre, & qui oblige les Naturalistes d'en faire un genre particulier : ce petun-sé se casse en morceaux d'une forme assez rhomboïdale, brillants intérieurement & d'une couleur grisâtre; si on se contente de le calciner légerement, il acquerra, ainsi que la pierre de Boulogne, la propriété phosphorique. Voyez Pierre de Boulogne.

Dans la premiere édition de ce Dictionnaire, nous avons dit : a Plus nous considérons les caracteres du pé-3) tun-sé de la Chine, & plus nous sommes tentés de croi-# re qu'il se trouve une pierre en Europe, & sur-tout en » France, qui partage avec lui les prérogatives dont nous » venons de faire mention : la seule différence que nous » y trouvons, c'est que notre petun-sé de France sait un " peu de feu, frappé avec l'acier; & pour trancher le mot, ce petun-sé est le feld spath des Auteurs, c'est-55 à dire, un quariz irrégulier. On en trouve en quantité dans les roches de Granite en Allemagne, & particu-35 liérement au Hertrey, près d'Alençon, lieu où il se 3, trouve aussi une espece de kao-lin, qui, en Chine, est » la seconde matiere de leur porcelaine. On trouve aussi ند dans les Volges une pierre verdâtre qui participe beau-3 coup des propriétés du petun sé de la Chine. Voyez MAO-LIN.

Depuis cette édition, nous avons appris qu'indépendamment de l'espece de kao-lin à terre calcaire, dont nous avons parlé d'après les échantillons que nous conservons dans notre cabinet, & que nous avions rencon-

544 trés sur le terrein, ou reçu du P. d'Incarville, il existoit aussi un kao-lin, dont toute la partie terreuse ne faisoit aucunement effervescence avec les acides; & nous avouons que nous en devons la description à M. Guettard. Voyez son Mémoire sur la découverte des terres à porcelaine, lu à l'Académie des Sciences année 1765. Lorsque nous écrivions l'article kao-lin de cette seconde édition, nous ne pouvions encore, ni ne devions rien ajouter, soit à nos connoissances acquises, soit à celles qu'on avoit rendues publiques; l'illustre Académicien, que nous venons de citer en reclamant l'honneur de la découverte faite en France d'un kao lin semblable à celui de la Chine n'a eu probablement en ses mains que des kao-lins dont la terre paroît semblable aux argilles blanches; car il paroît douter que nous ayions rencontré ou vu, ou analysé des kao-lins à terre calcaire. Nous osons cependant assurer à tout le monde chymique, que nos yeux sont accoutumes à l'expérience, & notre plume à la vérité.... Au reste, nous aimons mieux croire que M. Guettard, n'ayant vu qu'une même espece de terre à kao-lin (celle qui effectivement est la plus abondante); il n'a pas pu en admettre d'autre ... Que n'avons nous pu deviner les intentions de ce savant Naturaliste! Voyez le Supplément de son Mémoire cité cidessus; voyez aussi les Observations faites à ce sujet, & sur le petun-sé par M. Torchet de Saint-Victor, Ingénieur des mines de France. Journal de Méd. Fév. 1766.

PETZCOALT, est un serpent du Mexique, long de quatre pieds & demi, gros à proportion: il a le dessus du corps jaune, mêlé d'un peu de rouge, couvert de grandes écailles, taillées en losanges, unies & glissantes au toucher: les écailles transversales du ventre sont mélangées de roux & de jaune; sa tête est garnie d'amples & fortes écailles rélevées en bosse : ses yeux sont beaux & très grands. Cet espece de serpent se tient caché dans des creux d'arbres, d'où il épie sa proie, & fond rapidement dessus, quand elle se présente. Il n'est pas rare, dit Seba, de voir deux ou trois de ces serpents viser au même butin.

PEUPLIER, populus. Le peuplier est un grand arbre dont il y a trois especes principales; savoir, le peuplier Blanc, le peuplier noir, & le peuplier tremble désigné ordinairairement sous le seul nom de tremble.

Il y a des peupliers qui ne portent que des fleurs mâles; ceux qui portent des fleurs femelles donnent du fruit.

Les fleurs mâles sont toutes composees d'étamines, & attachées sur un filet commun; elles forment par leur af-

semblage un chaton écailleux.

Les fleurs femelles sont pareillement disposées en chatons écailleux, différents de ceux des fleurs mâles, en ce qu'au milieu des étamines, on y trouve, le long du filet, des pistils auxquels succedent des capsules à deux loges dans lesquelles on voit des semences aigrettées.

Les feuilles de la plûpart des peupliers son rondes ou rhomboïdales, & attachés à de longs pédicules: elles

sont composées alternativement sur les branches.

Le peupliér blanc à grandes seuilles, ou grisaille de Hollande, ou ypreau, ou franc-pieard à grandes seuilles, & le peuplier blanc à petites seuilles, ont les seuilles velues & extrêmement blanches par dessous, d'un verd brun par dessus. Ces especes de peupliers croissent avec une extrême vivacité dans les lieux aquatiques: ils viennent cependant bien dans les terreins assez secs. Nous en avons planté entre de gros ormes; dit M. Duhamel, pour remplir des places vuides; & ils y ont bien réussi, ce qui n'est pas un médiocre avantage.

On donne aussi le nom d'ypreau ou deblanc de Hollande

à un orme à larges feuilles.

Le premier nous est venu de la ville d'Ypres. Les Parifiens donnent le nom d'aubel ou d'orme blanc, au peu-

plier blanc.

Les peupliers noirs ne peuvent faire de grands arbres que dans les terreins humides: ils se plaisent singulièrement sur les berges des sossés remplis d'eau. Il y a une espece de peuplier noir qui n'est qu'une variété de l'espece précédente, dont les seuilles sont dentelées plus prosondément & ondées sur les bords: on cultive cette espece dans les vignes pour l'employer en place d'osser: c'est pour cette raison, & assez mal-à-propos, qu'on l'appelle osser blanc. On l'étête sort bas, & on coupe tous les ans ses rejets. Il y a une autre espece de peuplier noir, dont les seuilles ressemblent assez à celles du précédent, & qui

H. N. Tome IV.

vient de Lombardie: cette variété donne des arbres qui forment de belles pyramides; & ces arbres réussissent

parfaitement dans les lieux marécageux.

Il y a encore une autre espece de peuplier noir, qu'on nomme aussi tacamahaca: ses boutons répandent un baume très-odorant; ce qui lui a sait aussi donner le nom de baumier. Cette espece d'arbre aime l'humidité; mais il demande aussi une exposation chaude: & il craint les tropgrands hivers; cependant placé dans un jardin bas, M. Duhamel lui a vu passer l'hiver de 1754, qui a sait périr beaucoup d'autres arbres. On le multiplie par marcottes.

& par boutures.

Les peupliers noirs ont leurs boutons qui sont les œillerons ou germes des feuilles, chargés d'un baume dont l'odeur est assez agréable (on les nomme yeux de peuple. oculi populi nigræ): c'est pourquoi on fait entrer ces boutons dans quelques baumes composés, & dans l'onguent populeum; mais il n'y en a point qui en répandent autant & d'une aussi agréable odeur que celui de l'espece à seuilles ovales, surnommé baumier. Cette espece de peuplier, par rapport au baume qu'il répand, est assurément préférable à tous les autres pour l'usage de la Médecine. On tire de ces boutons de peuplier noir une teinture avec de l'esprit de vin, qui est propre à arrêter les anciens cours de ventre: on en fait aussi usage pour les ulceres internes. La dose ordinaire est un demi-gros soir & matin, dans une cuillerée de bouillon chaud. Les feuilles de peuplier noir sont estimées propres à calmer les douleurs de la goutte & des hémorrhoïdes, étant palées & appliquées sur la partie malade.

Les penpliers trembles (car il y en a deux especes qui disserent par la grandeur de leurs seuilles) ont les seuilles presque rondes, non dentélées, mais ondées ou godronées par les bords: elles sont soutenues par des queues très menues & très-souples, ce qui fait qu'elles tremblent continuellement, pour peu que le vent les agite: ces arbres se plaisent dans les lieux humides; celui à petites seuilles se trouve néanmoins dans des terreins assez secs,

& il croît à une moyenne grandeur.

L'espece de peuplier de la Virginie & de la Caroline se fait aisément reconnoître à ses jeunes branches relevées de côtes ou arrêtes saillantes, & à ses seuilles très-grandes, larges & épaisses. Cet arbre pousse avec une vigueur extraordinaire dans les terreins bas & humides; il se mul-

tiplie aisément de boutures.

On fait avec le bois de peuplier blanc des pieces de charpente pour les bâtimens de peu de conséquence : les Sculpteurs l'emploient en place de tisseul : & comme il est léger, on en fait des sabots, des talons de souliers, & des planches pour des sonds d'armoires, &c. qui sont assez bonnes, quand elles sont à couvert de la pluie. Le bois du peuplier blanc n'est pas d'un usage si familier que celui du peuplier noir. On dit que le bois du peuplier noir, lorsque l'arbre est vieux, devient propre à faire divers ouvrages de Marqueteries à cause des veines dont il est ondé.

Quelques Auteurs prétendent que l'écorce du peuplier blanc a la propriété de faire venir abondamment de bons champignons, si on la répand par percelles dans des ter-

res qui auront été bien fumées auparavant.

Le peuplier de Lombardie, dont nous avons parlé plus hant, est connu aussi sous le nom de peuplier d'Isalie, M. Pelé de S. Maurice, de la Societé Royale d'Agriculture de la Généralité de Paris a donné des Observations sur cet arbre sort commun en Italie où il fait un trèsbel esset. Cette espece d'arbre est, suivant ce qu'il nous enapprend, supérieure à tous les autres peupliers, par le produit qu'on en peut tirer: c'est pourquoi nous expose-

rons d'après lui, la maniere de le cultiver.

Le peuplier d'Italie ou de Lombardie, croît en très-peus de tems, se multiplie très-facilement, me demande ni beaucoup de soins, ni beaucoup de dépense, & après quinze ans de plantation, donne à son maître un produit considérable. A peine les arbres ordinaires commencentils à paroître, que ceux-ci qui n'existent plus: ce sont des prodiges qu'il faut voir pour le persuader. On en voir qui au bout de douze ans, sont de la grosseur d'un muids, c'est à-dire, qui ont vingt-sept à vingt-huit pouces de diametre, grosseur à laquelle les autres peupliers ne parviennent que dans l'espace de trente ans. Cet arbre est plus beau, plus droit, plus facile à employer, que celui de France. Son bois est dur, propre à faire des charpes.

tes de toutes especes: on prétend mêmequ'on peut en saire des mâts de vaisseaux. Quelle ressource pour nous qu'un aubre si précieux! & quel est le Citoyen qui ne s'empressera de le cultiver! On assure que trente arpents de ce bois à couper, valent en Italie quatre-vingt ou cent mille livres. En faut-il davantage pour prouver la supériorité de cet arbre sur tous les autres: on peut voir le prompt accroissement de ces arbres & leur beauté, en suivant les bords du canal de Montargis.

Le peuplier d'Italie se fait encore distinguer des autres peupliers, parce que ses branches sortent droit de son tronc où elles sont plus rapprochées, & lui donnent la forme de pyramide, au lieu que dans le peuplier noir, nommé improprement osier blanc, auquel il ressemble le plus, les branches sont pendantes. Les seuilles de celui-ci sont d'un verd terne, au lieu que celles du peuplier d'Italie, sont d'un beau verd soncé: ce dernier devient toujours un arbre bien droit, tandis que l'autre est souvent tortueux. Quoiqu'il croisse beaucoup plus vîte, son bois est cependant plus dur, & les Menuisiers lui trouvent une qualité bien supérieure au premier.

Le peuplier d'Italie se multiplie avec la derniere facilité, par le moyen des boutures. Avec une branche qui a dix à douze pouces de longueur & un pouce de circonséce, on a un arbre qui en trois ans porte jusqu'à dix-huit pieds de hauteur, & qui dans cet intervalle, produit assez

de jets pour former une pépiniere.

Lorsqu'on veut en établir une pépiniere, on doit choisir un terrein gras & srais, mais qui ne soit point amandé, parce que les junes arbres gagnent toujous à être
transplantés d'une terre moins bonne dans une meilleure, & que d'aisseurs on auroit à craindre les chancres &
les gros vers blancs qu'engendrent le sumier, & qui ravagent les pépinieres. C'est à la fin de Février qu'on doit
élaguer les peupliers pour en tirer des boutures: on ne
doit prendre que du bois d'un an, celui de deux ans est
moins bon que le premier. On en coupe l'extrêmité es
slûte, & lorsqu'on observe de laisser un bourlet d'écorce
au pied de la bouture, elle en reprend plus facilement,
parce que c'est de ces bourlets que partent les racines. Os
trace son terrein, on y fait des trous d'un pied de pronson

deur: on y enfonce la bouture à une profondeur de douže pouces, en observant de ne laisser au dehors qu'un œil ou deux. On donne de tems à autre des labours à la pépiniere. On ne doit pas retrancher les jets de la premiere année, parce qu'ils donnent de la nourriture au jeune plant. A la troisieme année, on décharge l'arbre de quelques brins qui croissent vers le bas de la tige, & on le nettoie ainsi chaque année en montant. Lorsqu'on retire les arbres de la pépiniere, on peut les planter dans toutes sortes de terreins, à moins qu'ils ne soient trop secs ou trop pierreux. Les prés, les vallons, les bords des ruisseaux, les terres fraîches & grasses, paroissent leur convenir davantage, ils y deviennent de la plus grande beauté. Une observation très-importante & générale, lorsqu'on plante les arbres, c'est de ne les enfoncer tout au plus que d'un pouce de plus qu'ils l'étoient dans la pépiniere: on les voit souvent périr par la manie des gens de campagne, qui mettent jusqu'à un pied & demi de terre sur leurs racines, au lieu qu'il ne doit y en avoir qu'un demipied.

Après quinze ou vingt ans de plantation, le Propriétaire peut se faire un grand produit de ces arbres, car en les débitant en voliches, on peut retirer au moins quarante quatre livres de chacun. Ainsi il résulte de tout ce que nous venons de dire, que le peuplier considéré par rapport à son agrément, son progrès & son utilité, est pour celui qui le possede une source abondante de biens. Le produit de ces arbres est souvent doublé avant que d'autres especes d'arbres aient pu être coupées une seule

fois.

Les pépinieres où l'on peut trouver des boutures de peuplier d'Italie, sont à Montargis, à Nemours, à Moret, à Gron près Sens, & à Monbar. M. le Marquis de Chambray cultive avec succès les peupliers d'Italie à sa zerre de Chambray, proche Tillieres en Normandie; il se sait un plaisir d'en donner des boutures aux personnes qui desirent se procurér cet arbre.

PHACITE, phacites, est le nom que l'on donne à une espece de pierre ovaire, dont les grains sont de la

grandeur des lentilles. Voyez le mot OOLITHES.

PHAISAN : voyez Faisan.

PHALANGE, eft le nom qu'Aérius donne à fin differentes especes d'araignées. Il appelle la premiere pagioniqui lignibe pepin de raifin , parce qu'elle en a la figure : elle est noire of roade , elle a la bouche au milieu du ventre, ot de petits crochets au tour. La seconde est appel-Me toup, parce qu'elle chaffe eux mouches & s'en nourrit : elle a le corps large & agile ; on remarque qu'elle s certaines incisions vers le col , ot la bouche relevée en trois endroits. La troilieme est appellée fourmettrere, parce qu'elle a beaucoup de reffemblance avec une grande fourmi : elle eft de couleur de fuie " & a le corps marqueté de petites étoiles, sur-tout vers le dos. La quatrieme est nommée cronocolaple : elle a son aiguillon auprès du col, elle est verdatre & longuette, elle ne cherche qu'à piquer vers la tête , quand elle attaque quelque animal. La cinquieme est appellée [cierocéphale, parce qu'elle a la tête dure comme une pierre : elle est rayée de même que ces petits phalénes qui volent autour de la lamiere. La fixieme enfin , qu'on appelle vermiculaire, est longuette de un peu tachée vent la tête. Voyez Tar RENTULE.

Lonvilliers de Pointry (Hift. Nes. des Autilles , c. 14, arr. 3.) dit qu'il y a dans les Antilles une forte de grofts araignée, que quelques-uns, à cause de la figure monftrueule, mement au rang des phalanges. Leurs petite étant étendues , forment un cercle qui a plus d'espace que le tour de la main. Nous avons dans notre cabinet une de ces phalanges: fon corps est composé de deux parties, l'une est place , l'autre ronde 6t pointue comme un œu s de pigeon ; la bouche qui est presque toute cachée sous un poil fauve, est armée de part ét d'autre de croches fort pointus, qui sont d'une matiere solide, d'un nois srès poli et très luifant. Les Curieux font enchasser ou erochets dans de l'or , pour s'en fervit comme de curedeats , qui font très-effimes , parce qu'ils préfervent , dison , les deuts de douleur ôt de corruption. Ces crechenfervene aufi aux Indiens pour déboucher leurs pipes. Wann while and to I

en dessous de petites pointes écailleuses, dont elles se servent pour s'accrocher par-tout où elles grimpent; le bout des pieds est aussi muni d'une corne noire, sourchue &c dure : tous ces pieds tiennent à la partie plate du corps, & ont quatre jointures chacun : ces pieds vont en grandissant du premier au dernier. On a bien de la peine à distinguer les yeux de ces animaux, tant ils sont petits : ces phalanges qui vivent de mouches, sont peut-être les mêmes que l'araignée anause de la Guinée, & le democulo de l'Isse de Ceylan, dont il est mention dans l'Hist. des Voyag. T. IV & T. VIII. Voyez l'article ARAIGNÉES ÉTRANGERES.

Dans les mêmes lses, on donne aussi le nom de phalanges à ces grosses mouches cornues, dont nous avons

parlé à la suite de l'article MOUCHE.

PHALANGE, phalangium, est une plante dont on distingue trois especes. La premiere pousse une tige non rameule, haute d'un pied, ronde, ferme, soutenant en sa sommité des fleurs composées chacune de six seuilles, disposées en étoile, de couleur blanche : à cette fleur succede un fruit arrondi, divisé en trois loges qui renferment des semences anguleuses & noires : ses racines sont fibrées. La seconde espece est rameule; la troisieme que l'on regarde comme un faux asphodele des Alpes, pousse des feuilles étroites, vertes, dures, semblables à celles de l'iris, d'un goût un peu amer: il s'éleve d'entre elles une tige haute d'un pied & demi, grêle & revêtue de quelques seuilles, portant en sa sommité un épi de petises sleurs à six seuilles étoilées, pâles ou de couleur herbeuse. Quand ces fleurs sont passées, il leur succède des fruits comme aux especes précédentes.

Toutes les especes de phalanges, dit Lémery, croissent pour l'ordinaire aux lieux aquatiques & montagneux, proche des ravines d'eau; on les estime propres contre les morsures des serpents, contre les piquures des scorpions, des phalanges, & pour chasser les vents,

étant prises en décoction dans du vin.

PHALANGER, espece de petit animal ainsi nommé de ce qu'il a les phalanges singuliérement conformées, & que de quatre doigts qui correspondent aux cinq ongles dont ses pieds de dernière sont armés; le premier est

comme soudé avec son voisin, ensorte que ce double doigt fait la tourche, & ne se sépare qu'à la dernière phalange pour arriver aux deux ongles. Ces animaux sont de la taille d'un lapin, & sont sur tout remarquables par l'excessive longueur de la queue, par l'alongement de leur museau, & par la forme de leurs dents qui suffiroient pour les saire distinguer de la sarigue, de la marmote, des rais, & de toutes les autres especes d'animaux auxquels on voudroit les rapporter.

PHALÊNE. Les Naturalistes donnent ce nom à toutes les especes de papillon qui ne volent que sur le soir & pendant la nuit à la clarté d'une lumiere; ce qui fait qu'on les appelle aussi papillons rocturnes. Voyez ce que nous en avons dis au moi PAPILLON, pour ce qui les distingue

des papillons diurnes ou des papillons du jour.

PHARMACITE ou AMPELITE, espece de terre moire bitumineuse: voyez au mot Crayon noir.

PHASÉOLE: voyez Haricot ordinaire.

PHATAGIN. Espece d'animal des Indes Orientales, connu aussi sous le nom impropre de lézard écailleux. Le phatagin ressemble assez au pangolin: voyez son Histoire au mos PANGOLIN.

PHILANDRE: voyez Didelphe.

PHOCAS. Cet animal nous paroît être le même que le veau marin on le tigre marin: il n'est au plus qu'une

variété du loup marin. Voyez ce mot.

Le phocas est une espece d'amphibie vivipare, dont le caractere, dit M. Brisson, p. 229, est d'avoir six dents incisives à la mâchoire supérieure & quatre à l'inférieure; à chaque pied cinq doigts onguiculés, joints ensemble par des membranes; les pieds postérieurs tournés en arrière: cet animal habite plus la mer que la terre. Il a quatre dents canines semblables à celles des chiens, savoir une de chaque côté à chaque mâchoire; le nombre de ses dents molaires n'est pas constant.

Le phocas a depuis le bout du museau, jusqu'à l'onigine de la queue, environ quatre pieds de long; la mâchoire supérieure plus longue que l'insérieure: l'ouverture de sa gueule est moyenne: ses dents se serrent les unes contre les autres, elles sont pointues, dures & blanches; son museau est oblong & garni de moustaches

très-roides & courbées en arriere; ses yeux sont grands & enfoncés profondément dans leur obite: on ne lui reconnoît point d'oreilles extérieurement, mais à leur place il y a des trous par lesquels il entend; sa tête est petite, & ressemble à celle d'un chien à qui on a coupé les oreilles près de la têre; il a les narines du veau terrestre; son col est allongé, & il peut le raccourcir à sa volonté; sa poitrine est large; le reste de son cerps, jusqu'aux pieds de derriere, qui sont à l'extrémité de l'animal, va en diminuant; ses jambes sont tout-à-fait sous la peau: il n'y a que les pieds qui paroissent; ceux de devant ont quatre pouces de long & ceux de derriere neuf pouces : ils sont entiérement garnis du même poil que le corps, & gros comme le poignet d'un homme, sur-tout dans la partie d'en bas; tous leurs doigts sont joints ensemble par de fortes membranes & armés de cinq ongles, forts, noirs & très-piquants; sa queue a deux pouces & demi de long & est plate horisontalement: sa peau est dure; tout son corps est couvert de poils courts, roides, d'un gris brillant & marqué d'un nombre de taches noirâtres, tant en dessus qu'en dessous : le ventre est d'un blanc sale. Tel est le phocas, qui est dans notre collection d'animaux.

Plusieurs Auteurs ont soupçonné qu'il y avoit aussi des phocas noirs; nous pouvons affirmer qu'il en existe d'après celui que M***. nous a confié pour en faire l'examen: ce phocas n'a que vingt-six pouces de longueur, à prendre du bout du museau jusqu'à l'extrémité de la queue, qui est un peu arrondie & qui n'a pas plus de huit lignes. Le poil de fon dos, de dessus le col & de la tête est d'un noir de jayet, mais celui qui couvre la poitrine est moins foncé, ainsi que celui de la gorge. Le poil du ventre jusqu'à l'anus est de couleur fauve. Les appendices qui rendent ses pieds palmés, imitent beaucoup plus les nageoires que dans le phocas précédent. La peau du menton est non seulement dégarnie de poil, mais un peu amincie par le frottement qu'a éprouvé cette partie quand l'animal marchoit sur les bords des greves, &c. On sait que les pieds antérieurs du phocas étant placés vers le plus grand diametre de sa poitrine, qui est ellemême située au milieu de toute la longueur de l'animal, & son col étant d'ailleurs long & aussi gros que sa tête, H. N. Tom. IV.

il en résulte une masse qui n'a pour appui que la mâchoire inférieure. Une remarque importante dont il convient de faire mention, c'est qu'aucuns phocas ou veaux marins, n'ont, dit-on, d'oreilles saillantes : celui ci en a qui ont chacune un pouce de longueur; nous n'avons remarqué que peu ou point d'ongles dans les palmes antérieures, peut-être auroient-elles été plus sensibles si l'animal eut été plus grand; peut-être aussi est-ce une espece différente & non une seule variété du phocas.

Le phocas, dit M. de Buffon, est d'autant plus étrange, qu'il paroît fictif, & qu'il est le modele sur lequel l'imagination des Poëtes enfanta les Tritons, les Syrenes, & ces Dieux de la mer à tête humaine, à corps de quadrupede, à queue de poisson. Le phocas regne en esset dans cet Empire muet, par la voix par la figure, par son intelligence, par les facultés, en un mot, qui lui sont communes avec les habitants de la terre, si supérieures à celles des poissons, qu'il semble être non feulement d'un autre ordre, mais d'un monde différent. Aush cet anphibie, quoique d'une nature très-éloignée de celle de nos animaux domestiques, ne laisse pas d'être susceptible d'une sorte d'éducation; on le nourrit en le tenant souvent dans l'eau; on lui apprend à saluer de la tête & de la voix : il s'accoutume à celle de son maître ; il vient lorsqu'il s'entend appeller, & donne plusieurs autres si-

gnes d'intelligence & de docilité.

Le phocas, continue M de Buffon, a le cerveau & k cervelet proportionnellement plus grands que l'homme, les sens aussi bons qu'aucuns des quadrupedes, par conféquent le sentiment aussi vif, & l'intelligence austi prompte: l'un & l'autre se remarquant par sa douceur, par ses habitudes communes, par ses qualités sociales, par son instinct très-vif pour sa femelle, & très-attentif pour ses petits, par sa voix plus expressive & plus module que celle des autres animaux : il a aussi de la sorce & des armes; son corps est ferme & grand, ses dents tranchastes; ses ongles aigus. D'ailleurs il a des avantages particuliers & uniques sur tous ceux qu'on voudroit lui comparer: il ne craint, ni le froid, ni le chaud; il vit indifféremment d'herbes, de poilson & de chair; il habite également l'eau, la terre & la glace; il est avec la vale

marine le seul des quadrupedes qui mérite véritablement le nom d'amphibie, le seul qui ait le trou oval du cœur toujours ouvert, le seul par conséquent qui puisse se passer de respirer, & auquel l'élément de l'eau soit aussi convenable, aussi propre que celui de l'air. La sourre & le castor ne sont pas de vrais amphibies, puisque leur élément est l'air; & que n'ayant pas cette ouverture dans la cloison du cœur, ils ne peuvent rester long-tems sous l'eau, & qu'ils sont obligés d'en sortir ou d'élever leur

tête au dessus pour respirer.

Gesner dit que le phocas sréquente plus le rivage que la haute mer, nous en avons cependant vu prendre un dans la mer à la distance de vingt-sept lieues du rivage. Ses jambes de derriere, quoiqu'ayant les doigts des pieds onguiculés, lui servent plus commodément à nager qu'à marcher. Lorsque le phocas est dans l'eau, & qu'il y a excité des mouvements d'impulsion avec ses jambes postérieures faites en rames, on remarque qu'il réunit songitudinalement ces membres, de maniere à ne leur donner que la sigure d'une queue de poisson sourchue, mais perpendiculaire: cet animal est si gros, & a les jambes si courtes, que lorsqu'il est couché, la rondeur du ventre les empêche presque de toucher à terre, cependant il ne laisse pas que de s'en servir & de se traîner plus vite qu'on ne croiroit.

Anderson prétend que dans le détroit de Davis, ces animaux parviennent à la longueur de dix pieds ou environ. Ils ont, dit-il, entre la chair & la peau, quatre doigts d'épaisseur, d'une graisse qui donne de fort bonne huite. Ce même Naturaliste du Groënland, qui nomme improprement, ainsi que les habitants du Cap de Bonne-Espérance, le phocas, chien de mer, dit encore que La peau est fort recherchée, & que l'on équipe tous les ans quelques petits bâtimens pour leur faire la chasse. Ces especes de chasseurs marins portent le nom de robbenschlagers, qui signifie batteurs de chiens de mer, parce qu'ils les surprennent sur la glace quand ils dorment : ils les tuent à coups de bâton en les frappant sur le nez, où ces animaux sont uniquement fort sensibles; d'autres fois ils les percent à coups de lance. Les phocas qui se trouvent aussi dans les mers & les lacs de Kamschatka, sont

fort vivaces: ils couvrent quelquefois entiérement les bancs de sable; ils se jettent tous à l'eau quand un bateau approche. Ces animaux sont d'une ressource infinie pour les habitans Sauvages du détroit de Davis; la chair étant fumée, leur sert de nourriture; le sang, de Médecine; la peau, d'habillement. Les Kamschadales sont encore de cette peau non-seulement des semelles de souliers, mais encore des bateaux qui contiennent jusqu'à trente hommes, & qui sont plus légers & plus vîtes que ceux de bois ; les tendons & les intestins servent de vitrage, de voile, de sil à coudre & de ficelle à lier : les os, de toutes sortes d'ustensiles de ménage & de chasse. M. Heidenreich, voyageur royal pour la découverte des mines de Sibérie & de la Tartarie, dit qu'on trouve dans le lac de Beickal, qui est d'eau douce, des phocas qui, dans le tems des gelées, savent adroirement pratiquer çà & là des ouvertures dans la glace, pour en soriir & pour y rentrer selon leurs besoins, ne pouvant pas toujours vivre sous l'eau. Les habitans voisins de ce lac les tirentavec des harpons à trois crochets, & ils ne se servent dans leurs sampes que de l'huile tirée de cette graisse: ils en font aussi de la chandelle. Il ne nous doit plus paroître incroyable que cet animal marin puisse vivre aussi dans l'eau douce, tout Paris en a été témois depuis quelques années, ayant eu occasion d'en voir un que l'on montroit aux Foires, & que l'on conservoit dans des cuves.

Denys, dans sa Descript des côtes de l'Amériq. Septentrionale, Tom. I, pag. 64, dit que les jeunes phocas sont plus gras que les vieux, & que l'huile des premiers est aussi bonne à manger & à brûler que l'huile d'olive, n'ayant aucune mauvaise odeur. Ce même Auteur (T. XI, C. 17.) sait mention d'une petite espece de ce même amphibie, dont la chair fait les délices des Sauvages, de même que l'huile avec laquelle ils s'oignent aussi les cheveux: cependant la chair de cette espece d'animal est molle & grasse, & elle se fond entre les mains quand on l'y tient long-tems, tant elle est huileuse.

Le phocas ou veau marin, se nomme en Languedoc; vedel de mar; en Italie, vechio marino. Rondelet assure que cet animal vient saire ses petits à terre, mais qu'il ne peut pas vivre long-tems sans retourner à la mer;

il dit aussi que ses épaules sont jointes par quatre muscles. Le mâle à le membre génital long, & les semelles ont une sente comme les raies : elles allaitent leurs petits & en sont un ou deux; au bout de douze jours, les meres menent les petits à la mer, pour les accoutumer peu à peu à nager. Le veau marin vient souvent dormir à terre; il ronsse si haut, qu'il fait alors un bruit pareil à celui du veau terrestre quand il beugle, sa langue est comme ser due ou sourchus par le house.

fendue ou fourchue par le bout.

La voix du phocas peut se comparer à l'aboiement d'un chien enroué; dans son premier âge son cri imite assez le miaulement d'un chat: les petits qu'on enleve à leurs meres miaulent continuellement, & se laissent quelquesois plutôt mourir d'inanition, que de prendre la nourriture qu'on leur offre. Les vieux phocas aboient contre ceux qui les frappent, & font tous leurs efforts pour mordre & se venger. En général, ces animaux sont peu craintifs, mais ils sont courageux; on a remarqué que le seu du tonnerre & le bruit des éclairs, loin de les épouvanter semblent les récréer. Ils sortent de l'eau dans la tempête, dit M. de Buffon; ils quittent même alors leurs glaçons pour éviter le choc des vagues, & ils vont à terre s'amuser de l'orage, & recevoir la pluie qui les réjouit beaucoup : ils ont naturellement une mauvaise odeur, & que l'on sent de fort loin lorsqu'ils sont en grand nombre; il arrive souvent que quand on les poursuit, ils lâchent leurs excréments, qui sont jaunes & d'une odeur insupportable; ils aiment à dormir au soleil, sur des glaçons, sur des rochers: on peut les approcher sans les éveiller, & c'est une des manieres ordinaires de les prendre.

Dans la mer de Feroë, le phocas, dit P. J. Debes, a sa retraite dans les cavernes des rochers: on peut avec de petites barques entrer dans ces antres étroits pour le surprendre & le tuer ainsi que ses petits: les vieux esquivent le coup de massue, & échappent souvent aux Pêcheurs; mais pour peu qu'on les frappe sur la tête, ils tombent, répandent des larmes, & voulant se désendre avec la gueule, ils présentent la gorge au couteau. On en égorge quelques ois de cette maniere, jusqu'à cinquante dans un jour. Debes dit que pour donner la chasse à ces animaux, il saut être armé de perches, de gros-bâtons,

Aaag

& de torches allumés; les jeunes ne sont pas difficiles à tuer. M. Knutberg a trouvé un autre moyen pour détruire les phocas, c'est de braquer dans les trous des rochers, où ces animaux se rassemblent en grand nombre, une espece de lance qui est poussée dans le corps de l'animal par un ressort que le moindre mouvement fait détendre. On trouve, dans les Mém, de l'Academ. Roy. de Suede, 1757, un détail de la pêche des veaux marins dans l'Ostro-Bothnie. Les Finlandois n'ayant rien à faire pendant l'hyver, s'assemblent en troupe & vont à la chasse de ces animaux pendant Février, Mars & Avril: ils se servent de fusils & de filets. Cette caravanne, qui ne boit que de l'eau de mer que l'on adoucit quelquescis avec du petit lait, voyage avec beaucoup de précaution & de danger au milieu des glaces, sur lesquelles on est souvent obligé de trainer les bateaux; on y rampe austi sur le ventre, oi l'on frappe du pied comme ces animaux pour les attirer. Le plus court expédient est de les guetter aux ouvertures qu'ils ont pratiquées dans les glaces pour sortir de l'eau ou pour respirer l'air, & de leur couper le nez. Quand on tient un petit, on le fiche tout vivant lur un ser à prois pointes, qu'on ensonce dans l'eau par les ouvertures; la mere accourt aussi-tôt, & voulant le débarrasser, elle se blesse & périt. Dans les mers du Kamschatka les femelles des phocas ne portent qu'un petit, . qu'elles mettent bas sur la glace, & elles le nourrissent avec deux mammelles. Quand la marée descend, ces animaux restent couchés sur les rochers; & pour se jouer, ils se poussent les uns les autres dans la mer, mais ces jeux dégénerent bientôt en combats, où ils se sont des morfures cruelles : comme ils marchent difficilement, on prétend que pour tendre leur chemin plus facile, ils vomissent de l'eau sur le sable.

PHOCENE, est un poisson cétacée des Anciens, que

le Modernes nomment marsouin. Voyez ce moi.

PHŒNICOPTERE ou FLAMAND, ou FLAM-

BANT. Voyez BECHARU.

PHOLADE: c'est un coquillage multivalve, que l'on appelle piraut en Normandie, dail en Poitou & dans l'Aunis, & piddochs en Angleterre. Les Anciens ont nommé ce coquillage pholas: il meurt dans le premier

trou qu'il a habité après sa naissance, sans en être jamais sorti pendant sa vie; aussi le caractere générique des dails se tire-t-il de leur habitude à se cacher dans les pierres & à y creuser eux-mêmes leurs sépulchres. On en trouve quelquesois vingt dans un même bloc de pierre; & Rondelet dit qu'ils ne sont pas rares sur le rivage d'Ancône.

On en distingue deux especes fort communes, sur les côtes d'Aunis & d'Angleterre. La coquille du dail est composée, dit M. d'Argenville, de trois pieces, dont deux sont semblables, égales, blanches & fort grandes par rapport à la troisieme; celle-ci est posée auprès du sommet des deux autres, & elle remplit un petit espace, qui resteroit vuide entre elles. On en distingue encore quelquesois deux autres petites & sort minces, qui sont attachées par des ligaments au dos de la coquille, & qui souvent tombent des que le dail est mort, ce qui arrive quand il sort de la mer; cette coquille a encore une sorte d'opercule cartilagineux. Ce coquillage qui est long de quatre pouces, habite ordinairement dans une banche ou pierre assez molle; son trou est une fois plus profond que sa coquille n'est longue : la figure de ces trous approche d'un cône tronqué, excepté qu'ils sont terminés par une surface concave & arrondie.

M. de Réaumur (Mém. de l'Acad. des Scien. 1712, p. 126 & suiv.) dit qu'il n'y a guere de mouvement progressif, plus long que celui du dail: muré comme il est dans son trou, il n'avance qu'en s'approchant du centre de la terre: le progrés de ce mouvement est proportionné à celui de l'accroissement de l'animal; à mesure qu'il augmente en étendue, il creuse son trou & descend plus bas: son outil, dit cet Auteur, est la partie charnue, située près du bout insérieur de la coquille, elle est faite en losange, & assez grosse par rapport au reste du corps. On a vu des dails, tirés de leurs trous & posés sur la glaisse, la creuser assez prosondément en peu d'heures, en recourbant & en ouvrant successivement cette partie

charnue.

Les dails, selon M. d'Argenville, ne sont jamais, quoique tirés de la pierre, sermés par leurs extrémités; leur superficie extérieure est toujours la même: elle resemble à une lime, sur-tout vers la tête. Ne seroit-ce pas-

là les armes dont les dails se serviroient pour percer les pierres & aggrandir leurs sépulchres, à mesure qu'ils grossissent ? Comme on ne trouve point de jeunes dails dans la banche, mais seulement dans la glaise, il est à présumer que les trous des gros dails ont été pratiqués d'abord dans de la glaise qui s'est ensuite endurcie. Il sort du milieu des écailles des dails, un long tuyau épais, & partagé en deux cloisons inégales; dont un trou sert à l'animal pour vuider ses excréments, l'autre à respirer & à prendre de la nourriture. Quand la pholade a pris trop d'eau, elle la rejette avec violence. M. de Réaumurn'a pu trouver que trois pieces aux pholades de nos Côtes; mais M. de la Faille prétend que toutes les dails ont necessairement six pieces. Voyez le Mémoire de ce Savant, imprimé dans le Recueil des différentes pieces préfentées à l'Académie de la Rochelle. Ce Mémoire est rempa d'observations qui semblent vuider le différend entre

MM. de Réaumur & d'Argenville.

On prétend qu'il y a certaines especes de pholades qui me se logent que dans les bois qui se trouvent dans la mer. Les dails, da ly li plinii, ont la propriété de luire dans les ténebres, & la lumiere qu'ils répandent est d'autant plus brillante, que le coquillage renferme plus de liqueur: cette lumiere, dit Pline, Hist. Nat. Lib. IX, C. LXI, paroît jusques dans la bouche de ceux qui mangent des dails pendant la nuit : elle paroît fur leurs mains, sur leurs habits, & sur la terre, dès que la liqueur de ce coquillage se répand, n'y en eût-il qu'une goutte: ce qui prouve que cette liqueur a la même propriété que le corps de l'animal. Ces faits ont été vérifiés il y a quelques années sur les côtes du Poitou, & se sont trouvés vrais dans tous les détails. On ne connoît sur cette Côte aucun autre coquillage, ni même aucun poisson, ni aucune sorte de chair d'animaux qui aient cette propriété avant d'être pourris. Les dails, en contraire, ne paroissent jamais plus phosphoriques que lorsqu'ils sont plus frais, & même ils ne jettent plus aucune lumiere lorsqu'ils sont corrompus à un certain point. L'animal, dépouillé de la coquille est lumineux tant à l'intérieur qu'à l'extérieur; car si on le coupe, il sort de la lumiere du dedans comme du dehors : ces coquillages en se desséchant, cessent d'être lumineux. Si on les humecte, il reparoît une nouvelle lumiere, mais soible; de même celle que jette la liqueur qui sort de ce coquillage s'éteint peu-à peu à mesure que cette liqueur s'évapore. Cependant on peut la faire reparoître par le moyen de l'eau: par exemple, lorsqu'on a vu cette lumiere s'étein-dre sur un corps étranger qui avoit été mouillé de la liqueur du coquillage, on fait reparoître la même lumiere en trempant ce corps dans l'eau. Mém. de l'Acad. Roy. des Scien. ann. 1723.

PHOLADITE, est la coquille précédente devenue fos-

sile.

PHOLIDOTE, espece de lézard écailleux. Voyez ce

PHOSPHORE, nom qu'on donne aux corps qui paroissent lumineux dans l'obscurité. Il y a des phosphores naturels & d'artificiels: les premiers sont, les vers lumineux des huitres, les dails, le bois pourri, le poisson puant, les yeux du chat, le ver luisant, le porte-lanterne d'Amérique, la mer lumineuse: souvent la chair, le sang, les cheveux, les écailles, les cornes, la farine, & une infinité d'autres matieres provenues des plantes & des animaux, mais particuliérement les urines sont propres à devenir noctiluques. C'est ainsi qu'au moyen de l'or, on produit aussi des phosphores; il sussit de chausser ou de frotter les diamants, de calciner la pierre de Boulogne, de verser de l'esprit de nitre sur de la craie, de cuire de l'alun avec du miel, d'évaporer l'urine, &c. Les phosphores, produits par ces dernieres opérations, sont d'autant plus singaliers qu'on peut en allumer de l'amadou, brûler du papier, écrire des lettres de seu, s'en servir sur mer pour s'exp'iquer tacitement d'un vaisseau à l'autre durant l'obscurité, ou pour faire connoître de la même maniere les besoins d'une Place assiégée, à ceux avec lesquels on seroit convenu de la signification de certains caracteres. M. Dufay dit, que la pierre à plâtre; les marbres, & toutes les pierres calcaires, même les bois calcinés, produisent aussi de la lumiere dans l'obscurité: mais entre les pierres phosphoriques, la pierre de Boulogne tient le premier rang. L'on trouve encore, près de Stockholm, une espece de terre, qui, frotée dans un endroit obscur, donne de la lumiere ; il n'y a personne qui ait encore fait 562 PHR PIC

sur cette terre les recherches nécessaires pour savoir à quelle espece on doit la rapporter. Combien de substances paroîtroient aussi lumineuses, si avant de les porter dans un lieu obscur on les exposoit quelque tems aux rayons du soleil pour s'imbiber de sa lumiere!

PHRYGANEouFRIGANE, phryganea, nom générique que l'on donne, d'après M. Linnæus, à plusieurs especes de mouches aquatiques, parmi lesquelles on range

l'hémerobe & la charrée. Voyez ces mots.

M. Géofroi (Hist. des Insect. des envir. de Paris) dit que la phrygane est un insecte à antennes filiformes, & très-longues; qui a des ailes bigarrées & posées latéralement en forme de toit aigu, & relevées à l'extrémité; la bouche estformée par une petite trompe accompagnée de quatre barbillons, & sa tête de trois petits yeux lisses; sa queue est simple & nue. Divers Naturalistes nomment ces insectes mouches papillonaceés. Ils ressemblent un peu aux perles pour la sorme & la maniere de se saire des fourreaux dans l'état de larves. Rien d'aussi barroque que la figure de ces fourreaux : on diroit d'un trophée de petites coquilles & de plantes; rien encore d'aussi singulier que de voir la larve de la phrygane se promener dans l'eau avec le fourneau, dont la plupart des matietes qui le composent sont légeres. Cet étui, dans lequel l'infecte rentre toutes les fois qu'on l'en retire, ne semble formé que pour cacher son habitant qui, sans cela, deviendroit la proie d'un nombre infini d'insectes aquatiques vorsces. Il y a des phryganes de couleur fauve, de panachées, de noires. La phrygane mouche en deuil se distingue des autres, on diroit d'une petite phalêne; ses dernieres pattes sont d'une grandeur prodigieuse.

PHRYGIENNES. On appelle ainsi certaines mouches qui doivent leurs naissance à un ver qu'on voit en Phry-

gie. (Charleson exercis.)

PHYLLIREA: voyez Filaria.

PHYTOLITHE. Les Naturalisses donnent ce nom aux plantes pétrisiées : on dit phytosypolithes, quand elles ne sont qu'en empreintes.

PLATS ou PIOTS, sont les petits de la pie : vayez ce

mot.

PIC, picus, nom donné à un genre d'oiseaux, qui com

prend aussi les grimperaux: voyez ce mot.

Le caractere des pics est d'avoir de sorts muscles aux cuisses, des pieds solides, sournis de deux doigts devant, & de deux derriere, qui sont armés d'ongles crochus & pointus qui leur servent à monter le long des arbres. Ces oiseaux ne paroissent faire leur nourriture que d'insectes, d'œuss de sourmis, d'artisons, de vers de bois, sur-tout de la belle chenille du saule, nommée cossus. Ils sont des trous dans les arbres avec leur bec, qui est sort droit & un peu anguleux: c'est dans ces trous d'arbres, qu'ils ont saits ou qu'ils ont trouvés tout saits, que ces oiseaux se retirent: leur langue est longue, munie au bout d'un aiguillon osseux & dentelé, qui leur sert à piquer & à enlever la chenille & les autres divers insectes. On dis-

tingue,

10. Le Pic verd ordinaire, picus martis. Cetoiseau, que l'on nomme aussi primers ou pleu-pleu, est trèsfacile à connoître parmi les autres de son espece, tant par sa grandeur que par sa couleur verte. Ce pic verd a quatorze pouces de longueur, depuis la pointe du bec jusqu'à l'extrémité de la queue; son envergure est de vingtpouces; son becest long d'environ deux pouces, noir, dur, fort & triangulaire, un peu émoussé par le bout; l'iris est en partie blanche & en partie rougeatre; fa langue étendue, a six pouces de longueur: il a le haut de la tête cramoisi, ou couleur de vermillon, tacheté de noir, ainst que le contour des yeux ; il se trouve sons ce noir de chaque côté, une autre tache rouge particuliere au mâle; la gorge la poitrine & le ventre, sont d'un verd pâle; le dos, le col, & le moindre rang des plumes couvertes des ailes, sont verds; les grandes pennes de l'aile d'un blanc verdâtre; le croupion est d'un jaune pâle; le dessous de la queue, rayé de lignes brunes & transversales: les plumes de la queue sont en partie d'un verd pâle; mêlées de noir, & très fortes; elles semblent comme sourchues par leurs pointes qui sont noirâtres : les pattes & les doigts sont couleur de plomb, les serres grises brunatres; les jambes sont très-courtes. Cet oiseau se met quelquesois à terre près des tourmillieres, pour chercher sa nourri-

Cette sorte de pic pond cinq à six œuss à la sois, & on

a trouvé six petits ensemble. Cet oiseau, qui se pose souvent à terre, a une saçon de vivre singuliere; il est muni d'instruments ou d'organes qui lui sont propres & particuliers: n'y eût il que sa langue, qui outre sa longueur, est armée de potites pointes, & toujours enduite de glu vers son extrémité; enfin, l'appareil du bec, des ongles, & leur disposition, tout lui est utile, & a rapport à sa maniere de chasser & de se nourrir. Il tire sa substance des petits vers ou insectes qui vivent dans le cœur de certaines branches, & plus communément sous l'écorce du vieux bois, même sous l'écorce des plus grosses bûches flottées : il essaie, par de forts coups de bec qu'il donne le long des branches, les endroits qui sont cariés & vuides; il s'arrête où la branche sonne creux, & casse avec son bec l'écorce & le bois, après quoi il avance son bec dans le trou qu'il a fait, & pousse une sorte de sissement dans le creux de l'arbre, pour détacher & mettre en mouvement les insectes qui y dorment; elors il darde sa langue dans le trou, & à l'aide des aiguillons dont elle est hérissée, & de la colle dont elle est poissée, il emporte ce qu'il trouve de petits animaux pour s'en nourrir. C'est dans Willinghby & Aldrovande, qu'il faut consulter l'histoire, la figure des muscles & des cartilages qui servent à monvoir la langue du pic verd: voyez aussi les Observations sur les mouvements de la langue de cet oiseau, par M. Mery, dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, année 1709, pag. 85; ob-servations beaucoup plus exactes que celles de MM. Borelli & Perrault.

Le pic verd a le testicule droit rond, & le gauche oblong; son bec est si dur & si fort, qu'on l'entend souvent dans les forêts frapper contre les vieux chênes, les hêtres, les charmes & les peupliers: c'est-là qu'avec le tems il fait des trous austi bien arondis que ceux que sait le Géomettre avec son compas. Le vulgaire dit que quand le pic verd a donné quelques coups de bec à un arbre, il va aussi-tôt de l'autre côté, pour voir s'il est percé d'outre en outre: mais c'est une erreur, car si l'oi-seau tourne autour de l'arbre, c'est plutôt pour y prendre les insectes qu'il a mis en mouvement. Le pic verd vole lentement; néanmoins quand il est poursuivi par

l'épervier ou par l'émerillon, il précipite son voi en criant de toutes ses forces.

On mange rarement la chair du pic verd, parce qu'elle est trop sibreuse, dure & coriace: cependant à Boulogne on en vend pendant toute l'automne au marché, saison où cet oiseau est fort gras. En Médecine on estime le pic verd apéritif & propre à aiguiser la vue.

2°. Le PIC VERD TRÈS GRAND, picus viridis maximus: il ne differe du précédent que par son bec qui est courbé, a par le volume de son corps qui égale celui d'une petite

poule : ses ailes sont tachetées.

3°. Le GRAND PIC VERD BIGARRÉ, picus varius major. Cet oiseau que l'on appelle encore épeiche, & cul rouge, a le bas du ventre sous la queue d'un beau rouge, le plumage des mâchoires est blanc, celui de la tête est noir, ainsi que le dos: le reste du plumage est assez semblable à celui du pic verd vulgaire, excepté qu'il est tacheté de lignes noires & de points blancs. Le petit pie verd bigarré, ne differe du précédent que pour la grandeur. En donnant de son bec dans la fente du bois, ou en frappant contre l'arbre avec vivacité ça & là, ses coups redoublés forment un son qu'on entend de fort loin. Il a une tache rouge sur la tête: cet oiseau semble être le petit cul-rouge ou le pic rouge, ou la petite épeiche. Des Ornithologistes citent encore un autre petit pic verd bigarré, qui n'est que de la grandeur du moineau domestique. M. Linnæus en cite aussi un dans les Actes de Stockholm, ann. 1740, pag. 222 qui se trouve en Suede dans les montagnes de Dalécarlie.

4°. Le PIC DE MURAILLE, picus muralis. Cet oiseau qui est l'échelette de Belon, ne se trouve guere qu'en Auvergne, où on le nomme ternier: autant les pics verds aiment à monter le long des arbres, autant celui-ci grimpe le long des murailles; ses ailes sont marquées de rouge comme celles d'un papillon; sa queue est courte & noire, ainsi qu'une partie de ses ailes: il a le bec & la tête comme l'étourneau, le dos, le col & la tête de couleur cendrée: c'est un oiseau gai, volage: il est gros comme le merle, il se fait entendre de loin, sa voix est forte & mélodieuse: il ne peut rester en place, ni perché, mais pendu par ses grisses & sur sa queue à la ma-

niere des pics verds; il vole en battant des ailes, & ordinairement seul ou avec un autre: sa nouriture consiste en mouches & en araignées, il fait ses petits dans des trous de murailles.

- 5°. Le GRAND PIC NOIR, picus niger maximus nostras. Cet oiseau est le grimperau noir d'Albin: voyez l'article GRIMPEREAU.
- 6°. Pics ÉTRANGERS: on distingue, 1°. celui qui a le bec d'un blanc d'yvoire, une crête rouge, tout le reste du plumage blanc mêlé de noir: 2°. le pic doré: 3°. ce lui qui a le ventre rouge: 4°. le pic velu, c'est à dire, qui a le long du dos des plumes velues: 5°. le pic à ventre jaune: 6°. le pic grivelé; il est très-petit & ressemble assez au pic velu: 7°. le pic varié de Bengale; ses couleurs, qui sont agréablement distribuées, tirent sur le gris, le noir, le blanc, le rouge, & le jaune.

Il y a quantité d'autres oiseaux qui approchent des pics, & que l'on reconnoîtra facilement par les caracteres génériques que nous avons exposés au commencement de cet article. Le torche-pot est aussi une sorte de

pic: voyez Torche Pot.

PICAREL, smaris, est un petit poisson de mer, blanc, à nâgeoires épineuses : on le nommme à Marseille kares, comme qui diroit pesit hareng, parce qu'ayant été fumé, comme les autres harengs, il pique la langue quand on le mange : c'est une espece de petite mendole blanche. Ce poisson est de la longueur du doigt, il a le museau pointu, le milieu du corps marqué des deux côtés de taches noires, ses traits sont argentés & dorés: on le nomme à Antibes garon. Les Pêcheurs le salent & le mettent à l'air pour dessécher; il y en a qui le font tremper & dissoudre dans le sel, pour faire la sausse que l'on appelle garum. Ce mets si vanté des Grecs & des Romains, & dont le prix égaloit celui des parfums les plus précieux, excite singulièrement l'appetit. Lemery dit que le picarel excite le lait aux nourrices, & qu'il est propre contre le venin du scorpion & du chien enragé. Ce même Autem dit que le nom latin smaris dérive d'un mot grec qui exprime sa blancheur; de là vient, ajoute t-il, qu'on appelle en latin les hommes pâles, smarides. PICEA ou PESSE; voyez à l'article SAPIN.

PICHOT, nom que l'on donne en Provence au ceri-

her: voyez Cerisier.

PICHOU ou PICHON, est une espece de chat putois qui se voit à la Louisiane. M. le Page du Pratz dit qu'il est aussi haut que le tigre, mais moins gros; sa peau est très-belle: heureusement qu'on y en trouve peu, car cet animal chasse aussi bien la volaille des basse-cours, que les animaux des bois.

PIC-VERD: voyez à l'article Pic.

PIE, pica, est un genre d'oiseaux, qui approche de celui des corbeaux par le bec, les pieds & les ongles; on en distingue plusieurs especes que nous citerons après

avoir donné l'histoire de la pie ordinaire.

1º. La Pie vulgaire, pica varia caudata. Cetoiseau. qui est fort commun par-tout, a depuis le bout du bec. jusqu'à l'extrémité de la queue, dix-huit pouces de longueur; le bec long d'un pouce & demi, noir, gros & fort; la mâchoire supérieure un peu recourbée, saillante & pointue; les narines un peu barbues; la langue fourchue, noirâtre & semblable à celle du geai; l'iris de couleur de noisette pâle; la tête, le col, la gorge, le dos, le croupion, & le bas ventre, de couleur noire; le bas du dos près du croupion, grisâtre; la poitrine & les côtés blancs, ainsi que les premieres plumes de l'aile; les ailes petites à proportion de la grandeur du corps ; la queue & les grandes plumes des ailes ornées de très belles couleurs mêlées de verd, de poupre & de bleu, mais seulement aux barbes extérieures. Le pennage de l'aile est taché de blanc du côté des tuyaux : la queue qui est faite en coin, a les deux plumes du milieu plus longues que les autres: les pieds & les ongles sont noirs; enfin cet oiseau ressemble assez bien au choucas, si l'on en ôte le blanc & la longueur de la queue; & Belon dit que si la pie n'avoit pas le dessous du ventre blanc ainsi que le coin des ailes, il ne seroit pas facile de la distinguer de la corneille, elle en a le geste & la façon de vivre.

La pie est un oiseau fort babillard qui apprend à articuler des paroles. Cet oiseau fait son nid sur les arbres les plus élevés & les plus inaccessibles avec une grande adresse, le garnissant d'épines en toutes ses surfaces, & n'y laissant qu'un trou fort étroit pour l'entrée; voyez ce qu'en dit Aldrovande. Cet oiseau pond à chaque couvée cinq ou six œuss, quelquesois huit, chargés de taches noires: il se nourrit des mêmes aliments que la corneille; il se jette sur les moineaux & autres petits oiseaux, & les mange. On sait que son tempérament carnacier le porte à détruire, non-seulement le gibier de vol, mais même les petits lapereaux & levrauts; il mange aussi les œuss des autres oiseaux, & notamment ceux du merle, dont le nid est ordinairement mal caché. La pie a cela de particulier, qu'elle devient chauve tous les ans pendant la mue.

Nous avons dit que la pie a beaucoup de babil, surtout quand on lui a coupé le filet, & qu'on la tient en cage: elle n'a pas moins d'instinct, privée ou sauvage. Quand elle est rassassiée, elle va cacher adroitement ce qui lui meste de provision, pour les besoins à venir; elle aime à voler la vaisselle d'argent, & l'on doit s'en méser. Elle est d'un tempérament chaud & lascif: elle sait l'amour dès le mois de Février, & pond dans le printems. Rien d'aussi original que de la voir en colere contre les corneilles ou même les oiseaux de proie qui approchent de son nid: elle les attaquent toujours & les poursuit en criant sans cesse, jusqu'à ce qu'ils soient bien éloignés: si on lui déniche de bonne heure sa premiere couvée, elle en fait une seconde.

La pie marche en sautant & remue perpétuellement la queue; elle est assez hardie pour manger dans les auges des pourceaux, qui soustrent volontièrs qu'elle monte sur leur dos pour y manger les poux qui les désoilent.

On trouve dans les Ephemer. d'Allem. Decur. Il., Ann. IV. append. 210, une observation rapportée par le Docteur Paullini sur une pie semelle d'ailleurs très-saine, qui tous les mois à la nouvelle lune frendoit pendant deux ou trois jours du sang assez copieusement par l'anus, à quoi il ajoute, qu'il a quelque sois remarqué de semblables purgations menstruelles dans des jumens, dans des truies & dans des brebis; puis il finit par observer qu'un de ses confreres a vu un paon qui, à chaque mois dans le décours de la lune, rendoit par l'anus une pelote glaireuse, qui en dedans ne contenoit qu'une infinité

nité de petits grains de sable que l'oiseau avoit avalés.

La pie porte différents noms en France suivant les Provinces; le plus général est celui d'agasse: on l'appelle

aussi dame jaquette ou margot.

Le nom de pica n'est pas particulier, dit Lemery, à la pie. Il lui est commun avec une maladie qui arrive souvent aux silles & aux semmes. C'est, dit-il, un appétit dépravé qui les excite à manger en secret des substances incapables de nourrir, & qui peuvent leur produire des obstructions sortes, des pâles couleurs, &c. Ces substances sont du plâtre, du charbon, de la cendre, de la craie, de la cire, du poivre, &c.

La chair de la pie n'est guere d'usage en aliment, étant dure & coriace : on en sait seulement des bouillons qui sont d'un bon suc & nourrissants. Les gens de la campagne mangent volontiers les petits. En Médecine la pie est estimée-propre pour l'épilepsie, la manie & la mélancolie, & sur tout par la soiblesse de la vue. Quelques Aneurs vantent beaucoup la pie mangée en sub-

stance, soit rotie, soit bouillie.

.. Les pies évra 1zeres sont; 1° celle de Bengale. Elle n'est pas plus grande qu'un mauvis. Les originaires du pays l'appellent dials-birds, c'est à dire, oiseau du cadranso-Laire. 20. La pie du Méxique qui a une bolle sur le bec, un cri plaintif & semblable à celui des étourneaux. 30. La pie du Bresil, dont les couleurs sont très-joliment diversifiées. Son plumage inférieur est comme cotonneux. Elle a du jaune depuis le milieu du dos jusqu'au croupion. Quelques-uns donnent sussi le nom de pie du Bresil au mangeur de poivre, qui est le soucan : voyez ce mot. 40. La pie des Antilles: elle a les pieds rouges & le col bleu, ceint d'un collier blanc, avec une huppe blanche sur la tête, le croupion jaune. 50. La pie de la Jamaïque : elle est en partie noire & en partie jaune. Celle de la Louissane est d'un très-beau noir. On dit qu'il s'en voit de toutes blanches vers le Spitzbergh.

PIE-GRIESCHE, tollurio, aut pica Graca, est un oiseau connupar-tour: on en distingue deux especes, la

grande & la petite.

La premiere est de la giosseur d'un meile, ornée de taches blanches aux côrés, comme la pie : elle a la tête H. N. Tome IV.

Bbb

grosse & large; le bec dur, noir, gros, un peu croche par le bout, & l'ouverture large. Son plumage est d'un gris cendré, elle a une ligne noire près des mâchoires: le ventre & le dessous de la queue sont blanchâtres ; sa queue est fort longue: les deux plumes du milieu sont noires, les quatre autres sont blanches par les bouts. Ses jambes & ses pieds sont noirs, munis d'ongles crochus. Cet oiseau fait son nid de mousse, de laine, d'herbe à coton; le fond est de bruyere. Il est garni en dedans de quelques brins de foin & de chiendent. On trouve dans ce nid six petits qui ne ressemblent à la mere que par le bec, les racines de leurs plumes étant encore en tuyaux verdâtres. La pie griêche ne perche guere, à moins que ce ne soit sur la sommité des arbres ou d'un buisson, excepté en automne : on l'entend chanter sur différents tons pendant cette saison. En hyver elle n'a qu'un ton de voix qu'on entend de fort loin : elle crie assez agréablement & fort souvent, houin houin. Les Italiens la nomment falconello, comme qui diroit fauconnesse, parce qu'elle est au nombre des oileaux de proie, & que quand elle est leurée, elle a beaucoup de courage. Elle est si hardie, qu'elle attaque les merles & les mange.

La petite pie-griéche ne dissére de la précédente que par la grandeur: la couleur du plumage est plus fauve & plus madrée. Elle éleve un plus grand nombre de petits. Elle tient sa proie dans une de ses pattes, & la mange appuyée sur une jambe, à la maniere des oiseaux de proie. Lorsque cet oiseau a peur, il pousse un cri estrayant, remue la queue d'un côté & d'autre, & la tient élevée. Il extermine les mulots, les campagnols & les souris, tant dans les terres labourables que dans les jardins. Il se tient suspendu en l'air à la maniere des cercerelles. Il vient souvent se percher sur les chardons, & indisséremment sur toutes sortes de tiges, quand il a manqué sa

proie. (Belon)

PIE DE MER, homantopus, aut rustienla motine. Nous avons parlé de cet oiseau qui a les jambes & les pieds rouges, gros, mols & délicats, au mos de BÉCASSE DE MER.

PIE DE MER A GROS BEC, pice merine, est un oiseau de passage, de la grandeur d'un canard domestique. Il est long d'un pied, mais son enverguré l'est de deux. Le bec est court, large & applati de côté, d'une maniere opposée à celui des canards: il est triangulaire & pointu. La mâchoire supérieure est arquée par le bout; le bec est grisâtre à sa racine, & rougeatre vers la pointe. Le plumage est noir, la poitrine blanche, & la tête tachetée de cette couleur. Les ailes sont perites, composées de plumes courtes; néanmoins l'oiseau vole fort vîte près de la surface de l'eau. Les jambes & les pieds sont d'uns rouge jaunâtre, & placés en arriere comme dans les plongeons ordinaires; de maniere que l'oiseau semble marcher en s'appuyant perpendiculairement sur la queue: il lui manque le doigt de derriere. Ces oiseaux pondent leurs œufs fans nids, mais à rase terre : souvent ils engendrent dans des trous de lapins qu'ils chassent exprès pour s'en emparer. Leur ponte n'est que d'un œuf. Si on ôte cet œuf, l'oiseau en pond un autre, & toujours de même jusqu'au cinquieme. Cet œuf est très-gros, eu égard au volume de l'animal. On rencontre ces pies de mer dans les Isles désertes, près de côtes de la mer, aux environs de Scarboroug, de Tenby, &c. Elles s'en vont en automne, & reviennent au printems.

Albin dit qu'il se trouve parmi ces oiseaux des avantcoureurs qui vont reconnoître les endroits qu'ils ont coutume de choisir pour couver, & qui examinent si tout y va bien. S'il arrive que la saison soit orageuse, ou sujette aux tempêtes, & que la mer soit agitée, on en trouve un grand nombre jettés sur les côtes, qui sont maigres & assanés jusqu'à en mourir; car à moins que la mer ne soit calme, ils ne peuvent poursuivre leur route, ni se

pourvoir de nourriture, qui est du poisson.

PIE-COQUILLE ou PIE TESTACÉE. Nom donné à un coquillage univalve, espece de sabot ombiliqué, dont la robe est à sond blanc, & tachetée de noir, comme marbrée. On l'appelle quelquesois veuve: c'est le livon de M. Adanson.

PIED-D'ALEXANDRE: voyez au mot PYRETRE.
PIED-D'ALOUETTE, delphinium, est une espece
de plante appelée consoude royale que l'on cultive dans les
jardins pour l'ornement. On en distingue deux especes.
La premiere est le delphinium horsense store majore &

B b b 2

fimplici des Botanistes. C'est une plante rameuse qui pousse des seuilles découpées, & presqu'aussi deliées que celles du senouil. Ses sommités sont garnies de belles seurs rangées par ordre en maniere d'épi, de diverses couleurs; chacune de ces sieurs est composée de plusieurs seuilles inégales, dont cinq sont plus grandes que les autres, & disposées en rond. La supérieure s'allonge sur le derrière en maniere d'éperon, qui reçoit l'éperon d'une autre seuille. A ces sieurs succédent des fruits composés de trois graines noirâtres, qui renserment des semences anguleuses, noires & ameres au goût. Cette plante est astringeante, consolidante & vulnéraire; elle provoque l'accouchement.

La seconde est le calcatrippa Elle pousse une tige rameuse, haute d'un pied. Ses seuilles sont très-découpées, & d'un verd noirâtre. Ses sleurs sont panachées de bleu, de blanc & de rouge. Cette plante a les mêmes propriétés que la précédente: on ne s'en sert cependant gueres en Médecine: on leur substitue une espece de PIED-D'A-LOUETTE SAUVAGE, delphinium segetum, lequel vient naturellement dans les bleds, & qui a pour le moins autant de vertu.

Les steuristes se reservent les deux autres especes pour l'ornement des jardins, à cause de la grande beauté de leurs sleurs. Op les seme en automne en pleine terre, ou

dans les plate-bandes, & au large.

PIED D'ANE. On nomme ainsi une espece d'huitre dont la coquille a beaucoup de ressemblance avec la corne du pied de l'âne. Le sond intérieur de l'huitre est blanc, avec de longues pointes extérieurement, couleur de rose. Sa charniere consiste en deux boutons arrondis, qui renserment le ligament; disposés de maniere que les boutons de la valve supérieure sont reçus dans les cicatrices de l'insérieure, & que pareillement les boutons de cette derniere se logent dans les trous de la supérieure. Le ligament qui est d'une nature coriace, se trouve entre les boutons, & sert à la charniere des deux valves.

PIED DE CHAT : voyez Herbe Blanche.

PIED-DE-GRIFFON, ou Pommetée, ou Herre DE DE PRU, helleborus niger fætidus, est une espece d'hellebore

Moir commun, qui vient communément à la campagne, & qui différe du véritable par sa tige d'un verd rougeâtre, plus haute, plus chargée de seuilles & de sleurs; & par ses racines tout à sait blanches, cependant noires en dehors. Ses seuilles sont étroites, & ses sleurs verdâtres: elle sleurit en Février. Ses racines sibreuses servent à saire des setons; ses fruits sont composés de plusieurs graines membraneuses, ramassées en maniere de tête, & renfermant des semences arrondies & noirâtres: elles mûrissent en Juin.

Les gens de la campagne emploient quelquesois la racine du pied-de-grifson pour se purger; mais ce n'est pas
sans danger. Il y a des personnes qui s'en servent avec succès pour détruire la fluxion des yeux: pour cela ils percent le bout de l'oreille, & y lardent ensuite un brin de
cette racine. Mais l'usage le plus ordinaire est de traverser le sanon, c'est-à-dire, la peau qui pend sous la gorge
des bœus malades, d'un gros brin de cette racine en sorme de seton; ce qui y attire un écoulement abondant de
sérosités qui les guérit souvent de leurs maladies.

PIED DE-LIEVRE, est le petit tresse des champs:

voyez l'article TREFLE.

PIED-DE-LION, alchimilla, est une plante qui se plait aux seux herbeux & humides, dans les prés, le long des vallées, & à l'adossement des hautes montagnes. Sa racine se répand obliquement : elle est de la grosseur du petit doigt, sibreuse, noirâtre & astringente; elle pousse un grand nombre de seuilles attachées à de longues queues, velues, souvent couchées à terre, crépées, dentelées & partagées en huit ou neus angles, avec autant de nervures. Du milieu de la plante s'élevent de petites tiges, hautes d'environ un pied, rondes, velues & rameuses; portant à leurs sommets un bouquet de sieurs étoilées, d'un verd pâle, auxquelles succedent des semences menues, jaunâtres, luisantes & arrondies.

On met cette plante au nombre des vulnéraires aftringentes: elle a la vertu de réunir les plaies, d'épaissir le sang dissous, d'arrêter les regles trop abondantes, & de guérir la dyssenterie. C'est un remede sort utile dans le crachement & le pissement de sang, & pour les poumons alcérés. F. Hossmann dit qu'il y a des silles qui savent se servir adroitement de la décoction de pied de-sion, dont elles font un demi-bain pour réparer leur virginité: elles tâchent aussi, par cette même décoction, de rendre sermes & pleines leurs mammelles; elles trempent un linge dans la décoction de cette plante, & elles l'appliquent sur leur sein: au désaut de ces seuilles, elles prennent celles du petit myrthe, &c.

PIED DE-LIT. Nom que l'on donne à une espece

d'origan appellé basilic sauvage. Voyez BASILIC.

PIED ou PATTE DE LOUP: voy. à l'art. Mousse.

PIED-D'OISEAU: voyez Ornitopode.

PIED DE-POULE, est une espece de chiendent: voyez ce mot. On donne aussi ce nom à une espece d'ortis

Jouge annuelle: voyez l'article ORTIE.

PIED ROUGE ou BEC-DE HACHE. Les habitants de la Louisiane donnent ce nom à un oiseau qui habite communément les bords de la mer & les lacs salés, où il se nourrit de poisson & de coquillages. Son bec est trèsfort & sait en taillant de hache de haut en bas; son plumage, quoique peu varié, est assez beau. On a remarqué qu'il ne paroît dans les terres, que pour annoncer quelque grand orage qui ne manque pas de se passer sur la mer. (Le Page Dupratz).

PIED-DE-VEAU, arum. Plante dont on distingue plusieurs especes: nous n'en citerons ici que deux princi-

pales qui sont d'usage dans les boutiques.

non maculatum. Sa racine est tubéreuse, charnue, de la grosseur du doigt, blanche, âcre au goût, remplie d'un suc laiteux, & un peu sibrée; ses seuilles sont longues de neus pouces, triangulaises, vertes, luisantes & veinées il s'éleve d'entr'elles une petite tige ronde, haute d'un pied & demi, cannelée, laquelle porte en son sommet une sieur à une seule seuille coupée en langue, & roulée en manière de cornet: il succède à cette sieur des baies rouges rassemblées en une tête oblongue. Ces baies sont molles, pleines d'un suc purpurin, & rensermant deux petites semences arrondies; toute la plante a une saveur sort âcre.

20. LePied de veaumar qué de taches, ou le Pied de veau d'Italie, arum maquiasum vulgare. Il differe

du précédent en ce que ses seuilles sont marquetées de - tachesblanches ou noires: l'un & l'autre naissent dans les forêts, aux lieux ombrageux & champêtres. Il n'y a guères que leur racine d'usage en Médecine : elle est douée d'une très-grande acrimonie qui fait beaucoup d'impression sur la langue; elle est gluante & farineuse; elle est bien moins violente étant desséchée. La poudre de cette racine rétablit l'appétit : elle guérit souvent les fievres intermittentes; elle est fort utile dans les maladies chroniques, en dissipant la jaunisse, les pâles couleurs, & levant les obstructions des visceres; enfin, elle convient singuliérement pour l'hydropisse & pour la mélancolie hypochondriaque; la dose en est depuis un demi-gros jusqu'à un gros. Tragus assure que la pulpe de la racine d'arum fraîche est un excellent antidote pour les poisons & la peste. Il y a des Dames qui préparent des eaux distilées des racines de pied de veau pour se farder & pour faire disparoître les rides du visage, & le rendre plus. beau. On en fait aussi une sécule qui est propre aux mêsnes usages; car on dit qu'elle rend la peau brillante. Dans le Poitou, les femmes de la campagne font une masse des tiges & des racines de cette plante fleurie, qu'elles coupent menue, & qu'elles macerent pendant trois semaines clans l'eau qu'elles renouvellent tous les jours : elles pilent cette masse & la sont sécher; ensuite elles s'en servent au lieu de savon pour nettoyer leur linge. J. Rai prétend que ce secret n'est pas inconnu dans quelques endroits de l'Angleterre. Lémeri dit qu'en tems de famine, on fait du pain de racine d'arum, comme on en fait avec la racine d'asphodele. Voyez ce mot.

PIERRES, lapides. Les pierres sont composées de substances terreuses, endurcies au point de ne plus s'amolir dans l'eau Selon que les parties qui les composent, sont plus attenuées, elles sont plus ou moins étroitement liées les unes aux autres. Parmi les pierres, les unes sont tendres comme de tale, ou poreules comme la ponce 3 d'autres sont dures & ne peuvent être travaillées qu'avec l'acier & l'émeril, comme l'agate & le juspe, ou même avec la poudre de diamants, comme les plus belles pier-

res précieules.

. Touses les pierres varient beancoup pour la figure, le

tissu, la grandeur de leurs masses, les couleurs & les propriétés. Les unes sont opaques & communes; les autres sont transparentes & précieuses. En général, elles ne disferent des terres que par la dureté & la liaison des parties, toutes circonstances qui sont l'effet du tems & du hazard. Les pierres se divisent, selon leur essence, en cinq ordres principaux; que l'on détermine facilement par les expériences suivantes:

Le premier renferme les pierres argilleuses, petra argillosa; elles ne sont point attaquées par les acides, mais elles durcissent au feu ordinaire: voyez ARGILLES,

Le deuxieme comprend les pierres calcaires, lapides calcarei; elles se dissolvent dans les acides, & se réduifent en chaux dans le seu : voyez Pierres A CHAUX.

Le troisieme contient les pierres gypseuses ou à platres, lapides gypsei; elles ne se dissolvent point dans les acides, mais elles forment du plâtre par l'action du seu:

Toyez le mot GYPSE.

Le quatrieme comprend les pierres ignescentes, lapides ignescentes; elles ne sont point attaquées par les acides: mais frappées contre l'acier, elles produisent des étincel-

les: voyez Caillou, Agate, Jaspe, &c.

Le cinquieme renferme les pierres susibles par ellesmêmes, au degré du seu où les précédentes ont résissé: elles ne sont point de seu avec le briquet; elles sont trèspesantes: voyez SPATH FUSIBLE. Dans notre Minéralogie nous avons donné à ce genre de pierres le nom de pierres médeassines. Ce sont des pierres vitrissables, la pides vitrescentes.

PIERRE ACIDE, oxiperra, est la mine d'alun pier-

reuse: voyez ALUN & PYRITE D'ALUN.

PIERRE D'AIGLES: 1 oyez Etites.

PIERRE A AIGUISER, appellée naxienne: voyez

: PIERRE A AIGUISER DE TURQUIE: voyezle mot Grais de Turquie à l'arcicle Grais.

. PIERRE D'AIMANT : TOYEZ AIMANT.

PIERRE D'ALCHERON: on donne ce nom à la pierre qui se trouve dans la vessie du siel des boens: voyez les mots BEZOARD & BOUF.

PIERRE ALECTORIENNE ou PIERRE DE COQ, gemma alestoria. Espece de pierre qui se forme dans

dans l'estomac & dans le soie des coqs, & même dans les chapons: celles qui se trouvent dans le soie sont les plus grosses. Celles de l'estomac sont la plupart assez semblables aux semences de lupin pour la figure, & à une seve pour la grandeur; seur couleur est d'un gris obscur:

il s'en trouve qui sont cannelées & rougeatres.

PIERRE D'ALTORF. Nom que l'on donne aujourd'hui à une espece de marbre coquiller, nouvellement découvert aux environs d'Altors. Ce marbre contient beaucoup de cornes d'ammon, qui sont quelquesois métallisees, & une quantité de bélemnites & d'impressions de différents coquillages. On vient d'établir, près de Nuremberg, une fabrique où l'on travaille cette espece de marbre, dont on fait des tables d'une grande beauté par la mosaïque charmante qu'y sont appercevoir les coquilles sossiles, &c.

PIERRE DES AMPHIBIES. Dans cet ordre d'animaux, le serpent cobra, la tortue, le castor, le cayman, &c. fournissent des especes de bezoards ou calculs.

Voyez ce mot.

PIERRE DES ANIMAUX. On donne ce nom au bezoard ou calcul, ainsi qu'à toute les especes de pierres qui se trouvent ou dans les reins ou dans la vessie, &c. de plusieurs animaux: voyez le mot Bezoard. Il n'est pas rare de rencontrer encore une pierre sous la langue de l'homme. Voyez dans les Mém. de l'Ac. Royale de Chirurg. T. III, p. 460. une Dissertation de M. Louis, &c.

PIERRE DE L'APOCALYPSE: voyez OPALE.

PIERRE APYRE, est celle qui a la propriété de résister à la plus grande action du seu des sourneaux, sans en recevoir d'altération sensible, c'est à dire, qui ne doit éprouver de la part du seu, ni susson, ni aucun autre

changement, tel est le diamant : voyez ce mot.

On nomme pierre réfractaire, celle qui a également la propriété de résister à la violence du seu, sans se sondire, quoiqu'elle éprouve d'ailleurs des altérations considérables: telles sont les pierres calcaires, les amiantes, les mica, les talcs, les pierres ollaires, &c. Il suit de là, comme le dit très-bien l'Auteur du Dictionnaire de Chymie, que toute substance résractaire n'est point apyre. Au reste, toutes les pierres ne sont résractaires, ou

H. N. Tome IV. Ccc

même apyres, que relativement au degré du seu qu'on leur fait subir.

PIERRE ARGILLEUSE: voyez au mot Pierre &

celui d'ARGILLE.

PIERRE D'ARMÉNIE ou Arménienne ou Mé-LOCHITE, lapis Armenus: on l'appelle quelquefois pierre d'azur femelle ou azur Occidental: voyez Azur au mot LAPIS LAZULI. Cette pierre est graveleuse, opaque, bien moins dure que celle du lapis, recevant un poli terne, d'un bleu verdatre ou obscur, privée des parties pyriteuses ou auriferes qui se trouvent quelquesois dans le lapis oriental. Comme certains caracteres extérieurs rapprochent quelquefois la pierre Arménienne du vrai lapis, il ne doit pas paroitre étonnant que quelques Marchands Juifs & Turcs les vendent souvent l'une pour l'autre, aux personnes qui n'ont pas une grande connoissance de ces sortes de pierres (ici la sriponnerie est en rivalité avec l'ignorance). Cependant la vraie pierre Arménienne differe essentiellement du lapis, en ce qu'elle se calcine au feu, qu'elle s'y vitrifie facilement, & que sa couleur's'y détruit. La poudre bleue qu'on en retire, est aussi bien inférieure en beauté & en durée à celle de l'Outremer; mais elle est en revanche, de toutes les pierres colorées en bleu, celle dont l'on retire le plus abondamment du cuivre de la meilleure espece C'est communément avec cette pierre qu'on fait le bleu de montagne factice des boutiques. On s'en sert aussi en peinture & en teinture; on la vend souvent sous le nom de cendre verte, sur-tout quand elle est en poudre & préparée par cette même préparation de la pierre Arménienne, qui est décrite dans notre Minéralogie : on en tire d'abord le petit outremer ou la poudre d'azur commun, puis la cendre verte, ensuite le verd de terre, & enfin le verd d'eau; toutes drogues dont les Marchands de couleurs font un grand débit.

La pierre d'Arménie qui ne se trouvoit autre sois qu'en Arménie, se rencontre aujourd'hui dans les pays de Naples, du Tirol, de Bohême, de Wirtemberg: on en trouve aussi en Auvergne. Lémeri dit que cette pierre en poudre est un purgatif bon pour les maniaques: mais on ne peut trop redouter de semblables remedes, à moins que ce ne soit pour l'extérieur.

PIE

PIERRE D'ARQUEBUSADE, est la pyrite de sou-

Fre: voyez le moi PYRITES.

PIERRE ASSIENNE ou D'ASSO, lapis assius aut sarco-phagus, est une pierre peu pesante, friable, veinée, couverte d'une poudre farineuse, jaunâtre & légere, salée & un peu piquante: cette pierre se trouve souvent en Italie. Lemery dit que les Anciens s'en servoient pour construire leurs sépulcres, asin que la chair des morts sût promptement consumée par cette pierre, avant qu'elle eût le tems de se corrompre. La seur de cette pierre nettoie les vieux ulceres & les cicatrices. Cette pierre a tiré son nom d'une ancienne Ville nommée autresois Assus, où l'on s'en servoit pour les tombeaux des morts qu'on y apportoit. Toutes les especes de pierre assence ou de sarcophage, que nous avons vues, étoient de la miné d'alun en essorcicence.

diverses pierres vitrioliques: voyez au mot VITRIOL.

PIERRE D'AVANTURINÉ: voy. Avanturine.
PIERRE D'AZUR: voyez Lapis lazuli & le mot
Azur.

PIERRE DE BŒUF: voyez Pierre d'Alcheron & Bezoard.

PIERRE DES BESTIAUX, bulithes: on en trouve quelquesois dans l'estomac des vaches & des bœuss; & on a lieu de croire que ces animaux les ont avalées. Il ne faut pas consondre ces sortes de pierres avec celles qui sont souvent dans les reins & dans la vésicule du siel de ces animaux, ni avec les égagropiles dont nous avons

parlé.

PIERRE DE BOLOGNE, lapis Rononiensis: c'est une pierre de la grosseur d'un œuf de poule, de sigure irréguliere, grisâtre, pesante, d'un œil vitreux; qui se trouve près de Boulogne en Italie, au pied du Mont Paterno: c'est après les grandes pluies qu'on en découvre. Cette pierre ne fait aucune esservescence avec les acides; mais lorsqu'elle a été calcinée, elle acquiert la propriété phosphorique, & répand alors une légere odeur sétide & urineuse. Si on l'expose au soleil ou au grand jour, & même à la clarté du seu, elle s'imbibe de la lumiere; & portée à l'instant dans l'obscurité, elle paroit

Ccc 2

lumineuse comme un charbon ardent, mais sans chalent sensible. Les pierres de Bologne les plus luisantes sont celles qui sont le moins remplies de taches, & couvertes à leur surface d'une croute blanche, mince & opaque. Quand on calcine ces pierres, on les enduit après les avoir imbibées d'eau de-vie, d'une poudre très sine & bien tamisée, provenant d'une de ces pierres de Bologne, qu'on a pulvérisée; on met ensuite la pierre à calciner au seu de reverbere; on conserve ces phosphores dans de la laine ou du coton, en les préservant soigneusement des impressions de l'air. Lorsqu'elles ont perdu cette propriété phosphorique, on la leur rend en les saissant calciner de nouveau.

M. Wallerius range cette pierre parmi les gypses; mais nous la rapportons avec Woltersdorf au genre des pierres ou spaths susibles. Henckel attribue le phénomene phosphorique de cette pierre à l'acide du sel marin qui y est contenu, & M. Pott à une matiere sulphureuse trèssubtile: mais on sait que personne n'a mieux traité cette matiere que M. Marcgraff, dans les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences de Berlin, ann. 1749. Voyez aussi l'Ouvrage de M. Mamelius, divisé en quatorze Chapitres sur la comparaison de la pierre de Bologne, dans les Eph. des Cur. de la Nat. T. IV, App. p. 165.

PIERRE CALAMINAIRE ou CALAMINE, lapis calaminaris, est une terre dure & de dissérentes couleurs, chargée principalement de zinc dans l'état d'ochre (ochra zinci). MM. Pott & Marcgraff, de l'Académie Royale de Prusse, ont été les premiers qui ont sait connoître que la calamine, ainsi que la blende, sont les mines de ce demi-métal: voyez ces mots & l'article Zinc.

PIERRE CALCAIRE, lapis calcareus, aut calcis. On donne ce nom à toutes les especes de pierres, qui sont presqu'entiérement solubles avec les acides, & qui en sont attaquées par effervescence. Ces sortes de pierres qui paroissent tirer évidemment leur origine de corps organisés & durs, appartenants au regne animal, comme os, coquilles, madrepores, &c. voyez au mot Fossiles, se calcinent au seu & s'y réduisent en chaux. Il y en a d'opaques, non crystallisées, rarement brillantes, sinon dans leurs fractures; telles sont les pierres à chaux qui se trouvent en quantité dans presque tous les lieux où il

y a des coquilles fossiles, grouppées & à demi-dénaturées. La véritable pierre à chaux, celle dont on se sert pour le ciment, est, ou compacte, ou raboteuse, ou brillante, d'une couleur peu agréable, quoique variée de blanc, de jaune & de gris; se divisant en morceaux irréguliers. Voyez notre Minéralogie pour les variétés de cette pierre calcaire, avec la maniere de la calciner & de la fuser. On prétend que l'excellence de la chaux des Anciens Romains, ne consistoit que dans l'emploi de cette chaux, long-tems éteinte avant qu'on en sît usage; mais aussi un tel ciment ne convient pas tant pour les édifices que l'on construit dans l'eau : il y a même des cas où il ne faut éteindre la chaux qu'à l'instant ou on doit l'employer. Il seroit cependant à desirer que quelqu'un fit le commerce de chaux éteintes depuis trois années au moins. Dans plusieurs contrées des Indes, on fait de la chaux avec des coquilles ou des madrepores. L'on en fait de même dans tous les autres endroits où l'on est à portée d'en faire de grands amas, comme dans le ressort de l'Amirauté de Brest. Pendant le tems des chaleurs, lorsque la pêche des huitres cesse par-tout aitleurs, on ne laisse pas de continuer dans ce Canton, non pour le poisson qui ne vaut plus rien, mais pour les écailles dont on fait une chaux, qu'on emploie à blanchir le fil & les toiles qui s'embarquent à Landernau pour le commerce d'Espagne. Cette chaux peut être très-bonne à cet usage; on peut aussi l'employer aux gros ouvrages de maçonnerie: mais il est d'expérience qu'elle ne vaut rien à blanchir la surface des murs, & qu'elle s'écaille.

Les autres pierres calcaires sont, le marbre, le spath, calcaires, les stalacties & l'albaire calcaire. Voyezcha-

cun de ces mots.

A l'égard de la chaux naturelle, que quelques Auteurs disent se trouver dans les eaux de Bath en Angleterre, assurant de plus qu'elle a la propriété de faire une effer-vescence très considérable avec l'eau froide, & de l'échausser au point qu'on pourroit y saire cuire des œuss; nous croyons pouvoir dire ici, qu'ayant répété l'expérience avec le thermometre, s'il s'en est trouvé qui est cette propriété, on devoit l'attribuer à des seux souter-reins qui l'avoient calcinée. Quant aux propriétés physi-

Ccc3

ques de la chaux, lesquelles sont communes aux alcalis fixes, voyez le Dictionnaire de Chimie.

PIERRE DE CASTOR : voyez Pierre des Am-

PHIBIES.

PIERRE DE CENDRE: voyez Tourmaline. PIERRE A CHAMPIGNON: voyez à la suite de

l'article CHAMPIGNON.

PIERRE DE CHAUDRON: voyez au mot Sta-LACTITES.

PIERRE ou Pavé de la Chaussée des Géants. C'est une pierre ignescente, qui est au rang des merveilleuses productions naturelles de l'Irlande, dont le Docteur Pocock & le Naturaliste d'Acosta, nous ont donné une description très-détaillée: voy. le mot Basaltes.

PIERRE A CHAUX ou A CIMENT: voy. PIERRE

CALCAIRE.

PIERRE DE CHEVAL, hippolitus, est une espe-

ce de bézoard. Voyèz ce mot.

On trouve des pierres dans l'estomac, dans la vésicule du fiel, & dans la vessie des chevaux, dans la tête & dans la mâchoire des ânes sauvages, dans l'estomac & dans les intestins des mulets. Les pierres d'éléphants sont

de vrais bézoards, ainsi que celles des singes.

PIERRE DE CIRCONCISION. On a donné ce nom aux haches de pierrés dont nous avons parlé, parce qu'on croyoit que les Anciens s'enservoient pour l'opération dont elle porte le nom. La nature de cette pierre n'est pas toujours la même : il y en a d'argilleuses & de silicées.

PIERRE DE CLOCHE, chalcophonus. Pierre dont il est mention dans Boëce de Boot: c'est une pierre noi-râtre qui rend le même son que l'airain quand on la frappe. M. Anderson (Hist. Nas. du Groëns.) parle austi d'une semblable pierre d'un verd bleu, & qui a le son d'une cloche: on prétend que la pierre de cloche se trouve en Canada, Cette pierre ne seroit-elle pas plutôt du cuivre sondu par quelque seu souterrein.

PIERRE DE COBRA ou DE SERPENT DU

CAP : voyez au mo: Pierre de Serpent.

PIERRE DE COCHON, c'est une espece de bi-

PIERRE COLUBRINE, lapis colubrinus, est us

cher : elle est composée de particules très sines, susceptible d'ême travaillée sur le tour avec des outils de ser; mais elle ne peut recevoir aucun poli : il y en a de dure, sa couleur est d'un gris de ser ; une autre qui est seuilletée, & ensin une troisieme variété qui est tendre : on s'en sert quelquesois pour tracer & sormer des desseins sur des murailles.

PIERRE DE COME OU COLOMINE, lapis comensis, est une espece de pierre ollaire, peu dure & facile à travailler, opaque, grise, de diverses couleurs, . comme marbrée, & remplie de particules talqueuses ou micacées, qui y forment des manieres d'ondes. Si on . lui fait subir l'action du feu, elle se durcit, & y acquiert un éclat argentin : on trouve cette pierre dans le Jemteland, & particuliérement chez les Grisons, près de Pleurs, Plurium, ville ou bourg considérable, situé autrefois près le lac de Côme. Cette ville fut ensévelie en 1618, sous les débris d'une montagne voisine, d'où l'on . l'on tiroit la pierre dont il s'agit, & qu'on avoit creuse . trop inconsidérément: son emplacement est aujourd'hui un lac. On fait encore de cette pierre des vases ou poteries, qu'on porte ensuite à Côme, d'où lui est venu le nom de pierre de Côme. Il y a plusieurs autres mines de pierre ollaire chez les Grisons, 1º. auprès de Chiavenne; 2°. dans la Valteline, chez les Grisons mêmes, appellés Lavezzi, où la pierre ollaire étoit autrefois appellée Laveze. Les habitants de la montagne de Galand, l'appellent craie verte savonneuse.

PIERRE COMPOSÉE: voyez au mot Roche.

PIERRE DE COQ: voy. Pierre Alectorienne. PIERRE DE COQUILLES: voy. l'article Perles

au mot NACRE DE PERLES.

PIERRE DE CORNE, lapis corneus. Les Naturalistes Allemands & les Ouvriers des mines de ce pays donnent le nom de pierre de corne (Hornstein) à plusieurs especes de pierre de nature dissérente. Henckel dit qu'on désigne par-là une pierre seuilletée, & qui est un vrai jaspe: elle ressemble parfaitement au caillou & aux quartz qui seroient colorés en brun, en jaune, en rouge, en gris & en noir. Le même Auteur dit qu'il se trouve de la pierre de corne en Saxe dans le voisinagé de Freyberg, & qu'elle est composée d'un assemblage de petites couches de spath pesant, d'améthyste, de quartz, de jaspe, de crystal, qui sont entremêlées les unes sur les autres.

D'autres donnent le nom de pierre de corne à cette espece de silex ou pierre à susil ordinaire, qu'on trouve souvent dans la craie, ou par morceaux répandus dans la campagne, & dont la couleur ressemble à celle de la corne des animaux : voyez notre Minéralogie, & l'article ROCHE DE CORNE dans ce Dictionnaire.

PIERRE DE CRABE: voyez Queue de Crabt. PIERRE DE CRAPAUD: voyez Crapaudine.

PIERRE DE LA CROIX, lapis crucifer. Cette pierre, qui est tantôt d'une nature calcaire, & tantôt si-licée, a une couleur de corne, & porte exactement dans son intérieur la figure d'une croix noirâtre, tout à-sait

différente des mâcles : voyez ce mot.

La pierre de croix ne semble être qu'une frondipore (espece de madrepore) fossile, dont deux lames se croisent de maniere, qu'étant sciées horisontalement ou même verticalement, & ensuite polies, elles ne représentent pas mal une croix, dont l'intervalle des angles seroit rempli de matiere silicée. On trouve beaucoup de ces pierres en basse Normandie, en Poitou ou en Saintonge, dans la Guyenne, & principalement aux environs de Compostelle en Espagne, à vingt milles de l'Eglise de S. Jacques. Les Jouailliers d'Espagne les taillent en amulettes, & les enchassent dans de l'or ou de l'argent, pour satisfaire à la crédulité des gens du pays, qui prétendent qu'on trouve ainsi ces pierres toutes polies, & pour des causes dont ils ont seuls la révélation; on en fait aussi des chapelets.

PIERRE A DÉTACHER. On sait que la glaise pure, lorsqu'elle est seche, a une grande disposition à imbiber les matieres huileuses & grasses; cette propriété fait qu'on s'en sert pour faire les pierres à enlever les taches des habits, & qu'on les nomme pierres à détacher.

PIERRE DIVINE, voyez JADE.

PIERRE DE DOMINE: nom donné à une ospece de marne qui se pétrifie, & qui, au rapport des Voyageurs Hollandois, se trouve dans une riviere qui passe près de

la Forteresse de Victoria, dans l'Iste d'Amboine. Cette pierre est mouchetée comme du marbre serpentin, & de la grosseur d'un œuf d'oie, chargée de mamelons; ce-pendant lisse, assez tendre & facile à polir. On prétend que c'est un Curé Protestant (que les Hollandois nomment Dominés) qui le premier l'a découverte & fait counoître: on assure même qu'il en faisoit mâcher à ses ma-

lades. Diet. Univers. de Hubner.

PIERRE DE DRAGON, draconites. Pierre demitransparente que quelques anciens Naturalistes ont prétendu se trouver dans la tête du dragon, & sur laquelle on a débité beaucoup de réveries : voyez Boëce de Boot de Lapid. & Gemm. p. 441, édit. de 1644.M. Stobæus Stobæi Opuscula, p. 130, &c.) croit que la draconite n'est autre chose que l'astroite. Il prétend que les Charlatans pour en relever le prix, se sont imaginés de dire qu'elle venoit des Indes, & qu'elle avoit été tirée de la tête d'un serpent endormi, avant que de lui couper la tête. La forme d'une étoile qu'on remarque dans cette pierre; suffisoit d'ailleurs pour la rendre merveilleuse aux yeux du Peuple, qui ne pouvoit manquer d'y appercevoir des marques d'une influence céleste. Une autre circonstance qui devoit encore frapper des gens peu instruits, c'est qu'en mettant du vinaigre sur cette pierre, on y apperçut du mouvement; effet assez naturel lorsque la pierre est poreuse & du genre des calcaires qui ont la propriété de se dissoudre dans les acides, & d'y faire effervescence : c'est un phénomene semblable qui a fait donner à la pierre l'enticulaire le nom de pierre sorciere : voyez ce mot. La pierre de dragon est une astroïte convertie en spath: voyez Astroite & Spath.

PIERRE A ÉCORCE: voyez Roche de Corne. PIERRE D'ÉCREVISSES: voyez à la suite du mot

ÉCREVISSES.

PIERRE ÉCUMANTE. Cette substance minérale que les Suedois appellent gæsten, bouillonne dans le seu, forme de l'écume, & a beaucoup de propriétés analogues à celles de la gelée minerale, & sur-tout avec la zéolite: voyez ces mois.

PIERRE ÉLEMENTAIRE. Les Lithologistes don-

hent ce nom à une agaie de quaire couleurs, ou à une

spale: voyez ces mois.

PIERRED'ÉMERIL: voyez ÉMERIL à l'arricleFer. PIERRES D'ÉPONGE, lapis spongiæ, sont de petits corps ou concrétions poreuses & pierreuses qui se trouvent dans les pores de l'éponge: voyez ce moi.

PIERRE D'ETAIN. Les Mineurs donnent ce nom à l'étain minéralisé dans la pierre; ils le donnent aussi à la mine d'étain bocardée, lavée & prête à être purissée par

la fonte: voyez ÉTAIN.

PIERRE ÉTOILÉE ou ASTERIES: voyez au mot Palmier marin.

PIERRE A FARD est une espece de salc: voyez a

Le nom de fard se dit de toute composition soit de blanc, soit de rouge, dont les semmes & quelquesois les hommes mêmes se servent dans certains pays pour embellir leur teint, imiter les couleurs de la jeunesse, ou les

réparer par artifice.

On lu dans l'Encyclopédie que l'amour de la beauté a fait imaginer de tems immémorial tous les moyens qu'on a crus propres à en augmenter l'éclat, à en perpétuer la durée, ou à en rétablir les breches, & que les femmes ont cru trouver ces moyens dans les far demens. L'antimoine est le plus ancien fard dont il soit fait mention dans l'Histoire, & en même tems celui qui a le plus de faveur. Comme dans l'Orient les yeux noirs, grands & fendus passoient, ainsi qu'en France aujourd'hui, pour les plus beaux, les femmes qui avoient envie de plaire, se frottoient le tour de l'œil avec une aiguille trempée dans du fard d'antimoine pour replier la paupiere, ann que l'œil en parût plus grand : on ne sauroit croire combien l'usage d'un tel fard s'étendit & se perpétua. Ce qu'il y a de singulier, c'est qu'aujourd'hui les semmes Syriennes, Babyloniennes & Arabes se noircissent du même fard le tour de l'œil, & que les hommes en font autant dans les deserts de l'Arabie pour se conserver les yeux contre les ardeurs du soleil. Tous ces Peuples tirent une ligne noire en dehors du coin de l'œil, pour le faire reparoître plus fendu, & les femmes Barbaresques croiroient qu'il manqueroit quelque chose d'essentiel à leur

parure si elles n'avoient pas teint le poil-de seurs panpieres & leurs yeux avec la poudre de molibdene: voyez ce mos. Les semmes Grecques & Romaines emprunterent des Asiatiques la coutume de se peindre les yeux en noir; mais pour étendre encore plus loin l'empire de la beauté, & réparer les couleurs slétries, elles imaginerent deux nouveaux sards inconnus auparavant dans le monde, & qui ont passé jusqu'à nous, c'est-à-dire le blanc & le rouge.

La plupart des Peuples de l'Asie & de l'Afrique sont encore dans l'usage de se colorier diverses parties du corps, de noir, de blanc, de rouge, de bleu, de jaune, de verd, en un mot de toutes sortes de couleurs, suivant

les idées qu'ils se sont formées de la beauté.

Avant que les Moscovites eussent été policés par le Czar Pierre I, les semmes Russes savoient déja se mettre du rouge, s'arracher les sourcils, se les peindre, ou s'en former d'artificiels. Nous voyons aussi que les Groenlandoises se bariolent le visage de blanc & de jaune; & que les Zembliennes pour se donner des graces, se sont des raies bleues au front & au menton. Les Mingreliennes. fur le retour, se peignent tout le visage, les sourcils, le front, le nez & les joues. Les Japonnoises de Jédo se colorent de bleu les sourcils & les levres. Les Insulaires de Sombréo au nord de Nicobar, se platrent le visage de verd & de jaune Quelques femmes du Royaume de Décan se sont découper la peau en fleurs qu'elles teignent de diverses couleurs. Les Arabes, outre ce que nous en avons dit ci-dessus, sont dans l'usage de s'appliquer une couleur bleue aux bras, aux levres & aux parties les plus apparentes du corps: ils mettent, hommes & femmes, cette couleur par petits points, & la font pénétrer dans la chair avec une aiguille faite exprès : la marque en est inaltérable. Les Turquesses Afriquaines s'injectent de la tuthie préparée dans les yeux, pour les rendre plus noirs, & se teignent les cheveux, les mains & les pieds, en couleur jaune & rouge. Les Mauresses suivent la même mode, mais elles ne teignent que les paupieres & les sourcils avec la molybdene. Les filles qui habitent les frontieres de Tunis se barbouillent de couleur bleue le menton & les levres. Quelques-unes impriment une petite fleur, dans quelqu'autre partie du visage, avec de la fumée de noix de galle & du fafran. Les femmes du Royaume de Tripoli font consister les agréments dans des piquures sur la face, qu'elles pointillent de vermillon; elles peignent leurs cheveux de même : la plopart des filles Negres du Sénégal, avant que de se marier, se font broder la peau de différentes figures d'animaux & de fleurs de toutes couleurs. Les Negresses de Serra-Liona se colorent les yeux de blanc, de jaune, & de rouge. Les Créecks & les Habitans du Détroit de Davis en Amérique, dans la vue de s'embellir, se découpent la peau du visage, &c. en serpens, lézards, crapeaux & fleurs, & remplissent ces coupures de couleur noire. Les Floridiennes septentrionales se peignent par piquures le corps, le visage, les bras & les jambes de toutes sortes de couleurs meffaçables. Enfin les Sauvagesses Caraïbes se barbouillent toute la face de roucou. Si nous revenons en Europe, nous trouverons que le blanc & le rouge (le talc & le carmin) ont fait fortune en France. Nous en avons obligation aux Italiens qui pafferent à la Cour de Catherine de Médicis: mais ce n'est que sur la fin du fiecle passé que l'usage du rouge, du crêpon de Strasbourg & du nakarat de Portugal est devenu général parmi les Femmes de condition, &c.

Le fard ne peut réparer les injures du tems, ni rétablir sur les rides du visage la beauté qui s'est évanouie, & loin que les sards produisent cet esset, presque tous gâtent la peau, la rident, l'altérent & ruinent la couleur naturelle: heureusement que les Dames qui entendent leurs intérêts ne se laissent guere abuser ni sur la qualité du ronge, ni sur celle du blanc, &c.; autrement leur peau perdroit tous ses agréments: voyez les articles TALC, COCHENILLE, & HOMME, où l'on trouvera plusieurs autres sortes de détails sur la beauté & l'art cosmétique

des différents Peuples.

PIERRE A FEU: voyez Pyrites.

PIERRE DE FIEL. Concrétion pierreuse qui se trouve dans l'amer ou vésicule du siel de plusieurs animaux elle est sormée par l'épaississement & le desséchement de la bile dont elle conserve la couleur & le goût. Elle est plus ou moins grosse & arrondie : celle du bœus étant

broyée sur le porphyre fait un jaune doré très-beau : elle peut s'employer à l'huile, quoique rarement, son plus

grand usage étant pour la miniature ou détrempe.

PIERRES FIGURÉES, figuraia. On donne ce nom à toure espece de pierre qui porte naturellement en sa fuperficie ou dans son total, une figure extraordinaire, & tout-à-fait étrangere au regne minéral : voyez l'article JEUX DE LA NATURE. Il y a aussi des pierres sigurées artificielles, que l'on rencontre quelquesois dans la terre à différentes profondeurs, communément dans des butes & dans des tombeaux; tels sont, 19. les prétendues pierres de tonnerre ou de foudre, faites en forme de croix ou pyramidales par les deux extrêmités, renflées dans le milieu, & percées d'un trou; 2° les haches de pierre; 3° les marteaux de pierre; 4° les couteaux de pierre; 50. les fléches de pierre. Il paroît que ces pierres sont des armes, des instruments & ustensiles dont anciennement les hommes, & sur-tout les Sauvages se servoient soit à la guerre, soit pour d'autres usages, avant que de savoir traiter le fer. On peut ajouter à ces sortes de pierres taillées ou figurées, 6°. les langues de pierre; 7°. les urnes sépulchrales; 8°. les dez de Baden, &c.

PIERRE A FILTRER: voyez à l'arricle GRÈs. PIERRE DE FLORENCE, espece de marbre opaque

orné de dendérites, &c. Voyez l'arricle MARBRE.

PIERREDE FOUDRE. Pierre dont le vulgaire pense que la chûte, ou même la formation du tonnerre est toujours accompagnée. Son existence est fort douteuse. Ce qu'on a pris pour une pierre de foudre ou de tonnerre est une matiere minérale fondue par l'action du seu du Ciel, ou peut-être même quelque substance, telle que la terre en renserme beaucoup dans les endroits où elle a été souillée par des volcans qui se sont éteints. Le tonnerre étant venu à tomber dans ces endroits, & le Peuple y ayant ensuite rencontré ces substances qui portent extérieurement des preuves certaines de l'action du seu, il les aura prises pour ce qu'il a appellé des pierres de soudre : voyez aussi Belemnites & Ceraunias.

PIERRE FROMENTAIRE ou FRUMENTACÉE, lapis frumentarius, Ce sont des pierres dans lesquelles

on voit comme des semences ou des grains de froment

pétrifiés.

PIERRE A FUSIL ou SILEX: voy. au moi Caillou. PIERRE DE GALLINACE, espece de verre noirâtre très-dur, fort pésant, dont les Péruviens se servoient en guise de glaces pour faire leurs miroirs. Les Indiens l'appellent aussi guanucuna culqui (argent des morts) parce qu'ils avoient coutume d'en enterrer divers morceaux avec leurs morts. On en trouve en effet dans leurs anciens tombeaux des morceaux taillés. On en voit un trèsbeau dans le Cabinet d'Histoire Naturelle du Roi; il fut tiré d'un tombeau fort écarté dans les montagnes de Pichenca près Quito. Il a neuf pouces de diametre, & dix lignes & demie d'épaisseur; il est de figure convexe des deux côtés, mais de convéxités inégales, & on y remarque une face plus polie que l'autre. M. Godin dit qu'il y a une mine de pierres de gallinaces à plusieurs journées de Quito. On ne peut travailler cette pierre qu'en l'usant. Il paroît que la gallinace est un verre de volcan: voyez Pierre Obsidienne.

PIERRE DE GOA espece de bézoard factice :voyez

au moi Bézoard.

PIERRE GIPSEUSE: voyez Gypse.

PIERRE HÆMATIQUE: voyez à l'article Fer-PIERRE HÉLIOTROPE: voyez au moi Jaspe.

PIERRE HÉPATITE. Quelques-uns ont donné ce nom à la pierre appellée lawezze.

PIERRE HERCULIENNE est l'aimant : voyez ce

moi.

PIERRE D'HIRONDELLE; nom donné à la petite pierre qui se trouve dans l'estomac de l'oiseau qui porte ce nom, & qu'il avoit avalée pour faciliter sa digestion. Ce sont de petits grains d'agate, orbiculaires, un peu plus grands qu'une semence de lin; on les trouve aussi dans le sable. Il y en a de blanches, de grises & de bleuâtres. On s'en sert, dit-on, pour chasser les petites ordures qui entrent quelquesois dans les yeux. On trouve aussi de ces pierres sur la montagne de Sassenage, près de Grenoble en Dauphiné.

PIERRE DESHUMAINS: voyez aumos Caecul

PIE 591

PIERRE HISTERIQUE: voyez Hystérolithe.
PIERRE DES INCAS, est une espece de pyrite blanche, arsenicale, luisante comme de l'étain ou du ser recuit: elle ne se ternit que peu ou point à l'air; sa figure est indéterminée. Les Incas, Rois du Pérou, attribuoient de grandes vertus à cette pierre: ils en portoient des bagues: ils les faisoient tailler à facettes, & l'on en mettoit dans leurs tombeaux. On en fait aussi des miroirs & des colonnes. On prétend que l'on a retiré quelques-unes de ces pierres de certains tombeaux des Incas qui avoient près de quatre cens ans d'antiquité, sans qu'elles parussent altérées en rien.

PIERRE D'IRIS. Les Anciens ont donné ce nom à une pierre précieuse, transparente, dans laquelle on remarque les différentes couleurs de l'Arc en-Ciel. Quand un cristal de roche est équilatéral, & qu'on regarde le Soleil au travers, on y reconnoît le même phénomene: souvent un cristal, étonné par le contre-coup d'un marteau, soit dans l'eau chaude, soit à l'air libre, est susceptible

de refléchir des iris.

PIERRE JUDAIQUE ou DE SYRIE ou DE PHE-NICIE, lapis Judaicus. On présume que c'est la pointe d'une espece particuliere d'oursin, devenue sossile, & même convertie en spath: elle est oblongue, obtuse,, renssée dans son milieu, tantôt unie & tantôt chagrinée, d'une couleur grisâtre. Ces sortes de pierres ont un pédicule, au bout duquel est une cavité cothyloïde, peu prosonde, qui sert d'emboiture: elles se cassent toujours obliquement. On les trouve communément en Syrie, & dans plusieurs autres endroits de la Judée.

PIERRE DE LAIT. C'est le morochius ou le morochite, des Auteurs. On donne aussi ce nom au lait de lune sossile à demi-solide: voyez ce mot. Cependant le vrai morochite est une substance argilleuse, verdâtre, de la nature de la craie de Briançon: c'est le milchstein des Allemands; on s'en sert quelquesois pour dégraisser & pour tracer des

lignes: voy. austi GALACTIT.

PIERRE DE LARD, lardites. C'est une matiere qui nous vient de la Chine, où on lui donne toutes sortes de figures, & d'où elle nous est envoyée toute saçonnée: elle est demi-transparente, assez dure, de disséren-

tes couleurs, tantôt blanche & tantôt marbrée: c'est la stéatite des Anciens, le gemma-huya du Dictionnaire de

Trévoux, le speckstein & smectises des Modernes.

PIERRE LENTICULAIRE ou NOMMULAIRE, Inpis lenticularis. Parmi les corps les plus inconnus de la Lithologie, les Naturalistes regardent comme un des plus singuliers la pierre lensiculaire, ainsi nommée de la parfaite ressemblance extérieure avec des lentilles, ou avec certaines monnoies. On soupçonne cependant que ces corps organisés ont été dans leur origine des coquillages marins: peut-être sont ce des especes singulieres de nautiles fossiles. Les pierres lenticulaires sont des corps plats, ronds, épais en leur milieu, lisses, très-durs d'une superficie, plus ou moins considérable; les petites ont trois à quatre lignes de largeur, les moyennes en ont fix à huit, mais on en trouve de quinze lignes : ces pierres sont composées de plusieurs couches faciles à distinguer lorsqu'on vient à les user jusqu'à la moitié de leur épaisseur, car on voit alors six à sept traces en volute dont l'œil est au centre de cette coupe : les prémieres révolutions sont grainelées: si on coupe ces pierres dans le juste milieu ou leur grand diametre, on voit des traces ovales & concentriques, distinguées les unes des autres par un mortier argillo-sableux, très-dur & sans aucun ordre: voy. Pierres numismales.

PIERRE DE LINX: voyez Belemnites.

· PIERRE DE LIS ou ENCRINUS: voyez LILIUM

LAPIDEUM, & l'article PALMIER MARIN.

PIERRE LUMACHELLE ou DE LIMAÇON. Cette pierre que les Italiens nomment ainsi est le marbre conchire de la plupart des Naturalistes. On n'a jusqu'ici que des idées très-incertaines de cette production de la nature & de tous les corps organisés qui s'y rencontrent, mais rarement entiers: on y distingue quelques limaçons à coquilles, quelques ois des écailles de poissons de mer, des especes de cornes d'ammon, des Belemnites, &c. La pierre lumachelle est susceptible du poli, & se trouve dans des collines composées de couches horisontales de sable & de craie. En 1758 Madame Poncher découvrit dans sa Terre de Chacenay en Champagne, près de Bar-sur-Seine, une Carriere de ce marbre, dont elle sit conduire quelques quelques blocs à Paris Le Sieur Adam, Marbrier du Roi, les a travaillés & en a fait de très-beaux ouvrages. Par l'échantillon qui nous en a été présenté, nous y avons reconnu des gryphites, des cochlites, la plupart converties en spath; le gluten de ce marbre est d'un grain sin, dur, sans sils, & susceptible d'un très-beau poli. Les blocs qu'on tire de la Carriere ont ordinairement six à sept pouces d'épaisseur, cinq à six pieds de longueur, & trois à quatre pieds de largeur. On pourroit en tirer de plus considérables. Ce marbre conchyte nous a paru pour le moins aussi beau que le lumachella si estimé en Italie.

PIERRE LUMINEUSE: voyez au moi Phos-

PHORE.

PIERRE DE LYDIE, est l'espece de pierre argilleuse, qui sert de pierre de vouche : voyez ce mot.

PIERRE DE MALAC, est le bézoard du porc-épic:

voyez ce mot.

PIERRE DE MALACA, espece de bézoard sastice:

PIERRE DE LA MATRICE ou DE VÉNUS: voyez

au moi Hysterolithes.

PIERRE DE MEMPHIS, est une onix, voyez ce

PIERRE MEULIERE. Cette pierre est une de celles auxquelles un usage journalier & intéressant donne une certaine célébrité. On doit la considérer comme une espece de quartz carié, sur-tout celle de France, car elle varie de nature suivant les dissérents pays d'où on la tire, comme de l'Allemagne, du Nord, &c. Il y en a qui ressemblent à un amas de cailloux de dissérentes especes, d'autres paroissent composées de grains de sable quartzeux. Au reste la surface de ces sortes de pierres est assez inégale, comme trouée, & assez dure pour pouvoir moudre le grain, & même pour saire seu lorsqu'elle éprouve des frottemens rapides: voyez ce que nous avons dit de la pierre meuliere au mot GRAIS & à celui de QUARTZ CARIÉ

PIERRE NAXIENNE ou QUEUX: voyez Pierre A RASOIR. La vraie pierre naxienne sert à aiguiser les faulx.

PIERRE NÉPHRÉTIQUE: voyez Jade. H. N. Tome IV. D dd PIERRE NOIRE: voyez Crayon noir.
PIERRE NOMMULAIRE: voyez Pierre Lenticu-

PIERRE NUMISMALE, lapis numismaticus: on en distingue de plusieurs sortes, savoir la pierre lensiculaire ou nommulaire, la pierre frumentaire, le porpites. Quand on veut voir l'intérieur de ces corps organisés, il sussit de les chausser sur un charbon, & de les jetter toutes chaudes dans l'eau froide; aussi-tôt elle s'élevent par couches minces, ou se séparent en deux, sur-tout la pierre lenticulaire, que des personnes croient avoir servi d'opercule à quelque coquillage: nous présumons que c'est un coquillage particulier & chambré: au reste, ceci n'est

qu'une conjecture.

PIERRE OBSIDIENNE, lapis obsidianus. On trouve dans Pline la description d'une pierre nommée obsidienne, du nom d'Obsidius qui l'apporta le premier de l'Ethyopie. Feu M. le Comte de Caylus, si avantageusement connu des Savans, a étudié particuliérement ce passage de pline; & ses observations lui ont donné matiere à un excellent Mémoire qu'il a lu à l'Académiedes Inscriptions le 10 Juin 1760, auquel M. Bernard de Jussieu, par ses profondes connoissances & ses grandes recherches, a fourni toutes les remarques qui sont du ressort du Naturaliste, & MM Majault & Roux, les expériences chymiques. Il résulte de ce Mémoire que l'Auteur a bien voulu nous confier, en nous permettant d'en faire l'usage présent avant son impression, il résulte, dis-je, que le lapis obsidianus n'est ni le lapis obsidius du Commentateur Saumaise, ni une espece de Jayet, comme l'a cru Agricola, & après lui Cœfius & Wallerius, ni un marbre noir comme le pensent Aldrovande & ses Sectateurs, mais une sorte de laitier, fourni par des volcans, semblable en tout point à la pierre de gatlinace des Péraviene: woyez ce mot.

PIERRES ODORANTES. On donne ce nom à différents corps fossiles, tels que la pierre porc de Quebec, la pierre de violesse de Ledelius, les pesises cornes d'ammon du Mont Raudius, &c. Voyez l'Observation, p 190 du

1. Volume de norre Minéralogie.

PIERRE DES OISEAUX, lapis avium. Sous ce nom

on comprend la pierre alectorienne, qui est cesse de coq, la pierre d'hyrondelle, celle de pengouin, & la pierre de

vautour.

PIERRE OLLAIRE, lapis ollaris. Sous ce nom générique on comprend les pierres smectites ou séatites; c'est-à-dire celles dont la surface est glissante & comme savonneuse au toucher, qui sont médiocrement pesantes, tantôt plus, tantôt moins transparentes, de couleurs distérentes ou mêlangées, peu dures, propres à être sciées, tournées & travaillées avec des outils de fer, ou qui admettent le poli, qui ne se dissolvent point par les accides, en un mot, quì, comme toutes les pierres argilleuses, se durcissent dans le seu & y deviennent rarement friables. Telles sont la pierre de lard, la pierre de corne molle, la pierre colubrine, la serpentine, la pierre de souche, & toutes les especes de salcites: voyez ces moss

Bien des personnes regardent le crayon noir molybdene & le crayon rouge ou sanguine, comme des especes d'ol-

laires stéatites: voyezces mots.

M. Guettard fait mention, dans les Mem. de l'Acad. des Sciences, ann. 1752, de quatre sortes de pierres ollaires, lesquelles se levent par feuillets, comme les schiftes. Il observe qu'elles ne sont presque qu'un amas de parties talqueuses, réunies par une matiere non calcinable, mais qui lui a paru être de la nature du schiste. La finesse du grain de cette pierre, & le peu de dureté qu'elle a, dit-il, au sortir de la carrière, permettent d'en faire différents ouvrages & différents vafes, marmites, chanderons, &c. Ces vaisseaux se travaillent sur une espece de tour mû par un courant d'eau. On en fait un commerce assez considérable, puisque M. Scheuchzer assure qu'il va à plus de soixante mille couronnes d'or : c'est dans la Suisse que l'on trouve abondamment la pierre ollaire; on en a découvert aussi dans le Canada, qui, selon M. Guettard, ne sont pas si propres à être travaillées.

Les pierres ollaires varient pour la couleur & pour le tissu: il y en a de noires, qui peuvent servir de crayon & qui sont aussi onctueuses que les stéatites; d'autres sont grainelées & friables: voyez noire Minéralogie; ensin il y en a de jaunâtres & d'un tissu comme strié. Presque

Ddda

596 PIE

toutes ces sortes de pierres se divisent à l'aide du ser ent morceaux, de sigure indéterminée: communément on met cuire au sourneau des potiers dans des boîtes ou gazettes de ser battu, ou de tôles enduites de glaises, les vases qui sont saits de pierres ollaires. Pour avoir une idée plus ample de cette espece de pierre, voyez l'article STÉATITE, où se trouve celui de SMECTITE.

PIERRE OVAIRE, voy. Méconites & Oolithes. PIERRE D'OUTREMER: voy. Lapis Lazuli.

PIERRE DE PAON ou DE PLUME: voyez Plume de Paon.

PIERRE DU PERIGORD: voyez son article à to

suite du moi FER.

PIERRE PHRYGIENNE, est une espece de mine d'alun pierreuse, dont les Teinturiers de Phrygie se servoient autresois pour donner de l'intensité à leurs couleurs rouges.

PIERRE A PICOT ou DE LA PETITE VÉROLE;

voyez VARIOLITE.

PIERRE DES PIERRES. voyez Onix.

PIERRE PLANTE. On donne ce nom aux litophytes:

PIERRE A PLATRE: voyez GYPSE.

PIERRE DE POISSON, calculus piscium. On donne ce nom à certains petits os particuliers, qui se trouvent dans la tête de quelques uns de ces amimaux. Le merlan, la tortue, l'ecrevisse, la tenche, le muge, la perche, la dorade, le manati, la féche, &c. en fournissent des exemples: voyez aussi le Mémoire publié par Bromeles 1725, dans les Actes d'Upsal, & l'Histoire des posssons de I. Theod. Klein.

PIERRE-PONCE, pumer, est une pierre blanchâtre ou grise, poreuse & légere, qui nâge sur l'eau: elle est rude au toucher, d'un tissu fibreux, & luisant intérieurement, comme de l'asbeste, ne saisant point d'effervelcence avec les acides, ne donnant point d'étincelles avec le briquet, excepté telle qui est assez pesanse & colorée; elle entre en susion dans le seu. On trouve celle qui est blanche en morceaux de dissérentes grosseurs, sottant en pleine mer; & celle qui est grise, en pains quarrés, applatis & durs, vers les rivages, qui demeurent sus

pendus dans l'eau sans s'y précipiter, & sans nâger à la surface.

Les pierres ponces ont communément une odeur marécageuse, & une légere saveur salée. Les ponces blanches, les plus légeres & les plus grosses, servent aux Parcheminiers & aux Marbriers; les petites servent aux Potiers d'Etain, aux Menuisiers & aux Doreurs. Les ponses grises & plates servent aux Corroyeurs & aux Chapeliers. A Naples, on choisit toutes celles qui sont de rebut, pour en faire du ciment avec de la chaux; ce mortier est employé dans la construction des terrasses: il a la même propriété que le ciment fait avec le pozzolane: voyez ce mot. Il prend corps avec un tel degré de dureté, qu'à peine les serremens y ont prise quelque tems après qu'il a été mis en œuvre. Il n'est pas rare de rencontrer des pierres-ponces grises, marbrées de jaune & de rouge.

Les pierres-ponces du commerce se trouvent de temsen-tems flottantes, ou jettées sur les bords de la Mer Méditerranée, en Sicile, vers le Mont-Vésuve, & près. les Monts Etna & Hécla, sur les parages des Isses Santorin de l'Archipel. La plupart de celles qui se ramassent dans les terres voisines de tous les autres Volcans en éruption, servent au ciment. Presque toutes les maisons de Milone sont construites qu'avec des blocs d'une ponce striée: ainsi il paroît que les ponces sont des productions de

Volcans: voyez ce mot & celui de LAVE.

M. Garcin dit qu'en 1726 on a vu, entre le Cap de Bonne-Espérance & les Isles de Saint-Paul & d'Amsterdam, la mer toute couverte de ponces flottantes au gré du vent & fort loin des terres, sur une espace de plus de cinq cens lieues, au travers desquelles on vogua pendant dix jours de suite. Tous les rivages de la Zone Torride sont converts de ponces, sur-tout les Isles de la Sonde & les Moluques, où il y a aussi beaucoup de Volcans.

PIERRE POR Cou PIERRE PUANTE, la pissuillus, ausfœridus, est communément une terre calcaire & spanheuse, grisâtre ou noirâtre ou brune: elle exale une mauvaise odeur de charbon de terre, ou d'urine de chat, quand on la frotte ou qu'on l'écrase; mais elle perd cette odeur à la calcination, & y devient blanche, en décrés

pirant comme le sel marin. Nous avons rencontré cette pierre près de la charbonniere d'Ingrande, & de la mine d'alun du Palatinat. Des personnes croient que la pierre-porc n'est qu'une espece particuliere de spath crystallisé en hexagone: on apporte aussi cette pierre de Suede, no-tamment de Norwege, de Portugal & du Cap de Santé, à quelques lieues de Quebec; on y en trouve de rayon-

nées, de prismatiques & de sphériques.

PIERRE DE PORC-ÉPIC, est la pierre qui se trouve dans la vesicule du fiel du porc-épic des Indes, & sur-tout dans la Province de Pama-Mallacca. Cette pierre res-semble beaucoup à celle du sanglier; mais elle est plus petite. Les Indiens l'appellent mastica de soho; les Portugais, pedro de vassar ou piedra de puerco; & les Hollandois, pedro de porco. Les Indiens s'en servent intérieurement pour se guérir d'une maladie qu'ils appellent mordoxi, laquelle vient d'une bile irritée, & qui cause, à ceux qui en sont attaqués, des accidens aussi fâcheux que ceux de la peste: voyez au mos BÉZOARD.

PIERRE DE PORC DES INDES; elle ressembleassez à la précédente, mais elle est plus grosse; on la trouve

dans la vesicule du fiel du sanglier de Mallacca.

PIERRE DE PORTUGAL: voy. Pierre Quarrée.
PIERRE POURRIE, est une argille qui a perdu
presqu'entiérement son gluten, c'est-à-dire, la partie
liante qui unissoit ses parties; de sorte qu'humestée, on
n'en peut sormer aucune pâte qui ait de la liaison, elle
retombe en poussiere à mesure qu'elle séche. On trouve
souvent cette argille dans la carrière, disposée par lits
horisontaux & seuilletée: elle est ordinairement très-friable, très-sine; il y en a de graveleuse, que les Ouvriers
rejettent.

La pierre pourrie nous vient d'Angleterre, elle conserve la trace du métal sur lequel on la frotte. On s'en sert pour adoucir les petites inégalités des ouvrages sins. PIERRES PRÉCIEUSES, gemmæ. Ces pierres sont des cristaux naturellement formés dans la terre, & qui se distinguent du cristal de roche, par leur extrême dureté, la couleur vive, la transparence, la figure extérieure, & la pesanteur specifique, tous caracteres peu sujets à l'erreur. Les pierreries ne se polissent que difficilement, mais elles prennent un éclat vis & merveilleux, qui jette de tous côtés des rayons de lumiere, sans que la pierre chatoie : exposées au seu, il n'y en a qu'un très-petit nombre qui entrent en susson. L'eau-sorte ne les altere point : elles sont seu avec le briquet. On est dans l'usage de distinguer les pierreries en orientales & en occidentales ou Européennes, moins par la raison du pays d'où elles nous parviennent, que par leur dureté, le brillant, la pureté ou transparence, & la pesanteur.

Les pierres précieuses ont cependant d'autres propriétés qui les distinguent encore, puisque les pierreries orientales peuvent souffrir une sorte action de seu, sans que leur couleur en soit alterée, tandis que les occidentales perdent en très-peu de tems la leur, & deviennent semblables à du cristal, si elles sont transparentes; ou

d'un blanc matte, si elles sont opaques.

M. d'Aubenton sait trois genres principaux de pierreries: la premiere contient les diamans; la seconde, les pierres orientales; & la troisseme, les pierres occidentales, au nombre desquelles il met le cristal de roche:

voyez ce mot.

En génèral, l'on a peu de détails intéressans, ou pour mieux dire, on n'en a point de circonstanciés, sur les pierres précieuses transparentes. Presque tous les Voyageurs, qui jusqu'ici ont été plus Commerçans que Naturalistes, par conséquent plutôt Nomenclateurs que Méthodistes, ne nous ont encore rien donné de satisfaisant sur les pierreries, ni sur les matieres dans lesquelles elles se forment : c'est pourquoi la plupart des Descriptions qu'on lit dans le Catalogue des Lapidaires, sont si embrouillées : elles ne tendent qu'à expliquer les différences qui peuvent faire changer le prix des pierres, sans donner la définition qui doit convenir à telle & telle espece de pierre: de là le défaut de connoissance que nous avons, dit M. d'Aubenton, des pierres des Grecs & des Romains. Cer Académicien prétend que le caractere, le plus essentiel & le plus propre à fixer la nomenclature & la division des pierres, c'est leur couleur; la simple lecture des expériences qu'il a faites, au moyen du spectre solaire, met à portée (en suivant son procédé) de juger surement de la nature & de la qualité d'une pierre qu'on

n'auroit jamais vue : voyez son Mémoire, insere dans le Recueil de ceux de l'Académie Royale des Sciences. Nous ne disconviendrons pas cependant que l'habitude & l'attention donnent souvent aux Jouailliers cette justesse de coup d'œil nécessaire pour distinguer, dès la premiere vue, des pierres qui semblent avoir bien des caracteres communs.

Toutes les pierreries ont des crystallifations & des couleurs assez différentes les unes des autres : voyez les mots AIGUEMARINE, AMETHYSTE, BERIL, CHRYSOLI-TE, DIAMANT, ÉMERAUDE, GRENAT, HYACIN-THE, ŒIL DE CHAT & ŒIL DU MONDE, OPALE, Peridot, Rubis, Saphir, Topase, Tourmall-NE, &c. & ce que nous avons dit au mos CRYSTAL,

& même à l'article CAILLOU.

Il y a différentes tailles pour les pierreries; favoir, la taille à l'Indienne ou la poire, le brillant, le demi-brillant ou brillonnet, la rose, la pierre épaisse, la pierre soible. A l'égard de leur valeur, tout dépend assez de la mode & du capsice : on les vend au karat ; le karat pese quatre grains, & le grain est moins fort que celui du poids de marc.

PIERRE PUANTE: voyez Pierre-Porc.

PIERRE QUARRÉE D'ESPAGNE ET DE POR-TUGAL: est cette marcassite ou pyrite cubique serroarsénicale, qu'on taille en facettes, & dont on fait aujourd'hui tant de bijoux qui imitent l'éclat de certaines pierreries: voyez à l'article Pyrites. On trouve aussi beaucoup de pierres quarrées en Piedmont & en Bohême.

PIERRE A RASOIR, on Cos, on Queux, on Pierre Naxienne, lapis coricularis. Cette pierre, au fortir de la carriere, est d'une consistance tendre; mais elle s'endurcit par l'usage que l'on en fait : elle est composée de particules fines & compactes; elle se divise par couches, dont la couleur est assez dissérente & facile à distinguer, ainsi qu'on le remarque dans toutes les pierres à aiguiser à l'huile ou à rasoir, qui sont ordinairement composées de deux couches, l'une brunâtre & l'autre grise ou jaunâtre: toutes deux sont comme collées ensemble; ni l'une, ni l'autre ne se dissout aux acides: la conche noire ou grise résuste plus long-tems à un seu violent:

lent; & avant qu'elle jette de l'écume, la jaune est déjà réduite en un verre très sluide. On s'en sert pour saire des pierres à aiguiser les outils; on en sait aussi, en quelques pays, des meules & des tombes: c'est pourquoi on les appelle lapides oleariæ, aquariæ, molariæ salivariæ. Les véritables pierres à rasoir sont des pierres argilleuses: le nom de cos & de queux est donné, par quelques Au-

teurs, à des pierres sableuses.

PIERRE RAYÉEouPIERREDE MORAVIE.M.de Justi donne ce nom à une substance précieuse nouvellement découverte en Moravie, dans les montagnes de la Seigneurie de Naniest. Cette espece de pierre, qui n'a encore été rencontrée que dans un roc qui se trouve à l'endroit le moins accessible de ces montagnes, est extérieurement d'un beau blanc de lait, & se casse en morceaux de différentes grandeurs, qui sont plus ou moins opaques, à raison de leur volume. Cette pierre est singuliérement traversée & pénétrée dans toute sa longueur de raies couleur d'améthyste : ces raies, qui ont environ une ligne d'épaisseur, s'étendent toujours en droite ligne, & le succedent avec assez de régularité: le Lapidaire de Vienne, qui s'est transporté sur les lieux pour examiner la singularité de cette pierre dans le roc, présume d'après le bloc qu'il a vu , qu'on la trouverra de même dans toute la veine qui est d'ailleurs assez large pour en faire des tables, &c.

La pierre de Naniest ressemble assez, après avoir été polie, à une étosse à raies étroites: elle est entremêlée de petits grenats, qui y tiennent si sortement, qu'on ne peut les en ôter: ils se coupent & se polissent avec la pierre, ce qui augmente sa beauté & son prix. La dureté de cette pierre nouvelle est inférieure à celle de l'agate, mais elle surpasse celle du marbre, elle n'est ni calcaire ni susible au seu de susion ordinaire; elle ne donne point d'étincelles quand on la frappe avec un briquet d'acier.

PIERRE RÉFRACTAIRE: voyez au mot Pierre

APTRE.

PIERRES DES REINS, DE LA VESSIE & DU FIEL: voyez Calcul.

PIERRE DES REMOULEURS: voy.le mot GRAIS

DES REMOULEURS à l'article GRAIS.

H. N. Tome IV.

602 P I E

PIERRE RÉTICULAIRE: voyez RETEPORE. PIERRERIES: voyez Pierres Précieuses.

PIERRE DE LA RIVIERE DES AMAZONES: voyez Jade.

PIERRES DE ROCHE: voyez Roche.

PIERRE DES ROMPUS: voyez Osteocolle.

PIERRE DE SABLE: voyez GRAIS.

PIERRE A SABLON: est un grais peu compact, & qu'on brise très-aisément au marteau: on en fait le sablon dont on se sert pour nettoyer la vaisselle: voyez GRAIS & SABLE.

PIERRE DE SAMOS, espece de terre bolaire ou tripoli très sin, dont les Orsevres se servoient autresois pour

polir leurs ouvrages.

PIERRE DE SANG, est une espece de jaspe sanguin, que les Indiens taillent en cœur, & qu'ils portent en amu-

lette pour arrêter le sang: voyez JASPE.

PIERRE DE SANTÉ: nom que l'on donne dans le commerce à des pyrites-ferro-arsénicales (marcassites) taillées à facettes par des Ouvriers qui vont s'établir sur le bord de certaines rivieres en Bohême: ce sont les Genevois & les Piémontois qui en sont le plus grand débit; on en sait des boutons, des pierres de boucles & de bagues, & c. La pierre de santé est presque la même que la pierre de Porsugal: voyez les mois Pierre QUARRÉE, MARCASSITE O PYRITES.

PIÈRRE DE SARCOPHAGE: voyez Pierre

ASSIENNE.

- PIERRE DE SARDE : voyez Cornaline.

PIERRE DE SASSENAGE ou CHELYDOINE, est la même que la pierre d'hirondelle: voyez ce mot. PIERRE SAVONEUSE: elle a une consistance de cire, & est marbrée de rouge & de blanc: étant mâchée, elle a le goût ainsi que les propriétés du savon; elle rend l'eau laiteuse, & blanchit ou dégraisse très-bien toutes sortes d'étosses. On s'en sert en quelque pays, & particuliérement en Angleterre: elle est encore plus onctueuse que la stéatite proprement dire, & que la craie de Briançon: voyez ces mots.

PIERRE SERPENTINE: voyez Serpentine, PIERRE DE SERPENTS. Bien des personnes donnes

ce nom à la corne d'ammon fossile. Les Voyageurs apellent pierre de serpent du Cap de Bonne-Espérance, une composition artificielle: les Bramines Indiens s'en réservent le secret ; elle a la forme d'une feve ; elle est quelquefois large comme un de nos liards: sa matiere est blanchâtre au centre, & d'un bleu céleste dans les autres parties. Ausli-tôt qu'elle est appliquée sur la morsure d'une espece de serpent à lunette, espece de cobra (couleuwe capelle ou à chaperon), & même des autres serpents & autres bêtes vénimeuses, notamment sur la piquure du scorpion, elle s'attache à la plaie sans bandage & sans soutient; elle attire autant de poison qu'elle en peut contenir, & sur-le-champ elle tombe d'elle-même: on la trempe alors dans du lait qu'elle rend jaune en s'y purgeant; on l'applique de nouveau, jusqu'à ce qu'elle cesse de s'attacher, & de là on conclut qu'il ne reste plus de poison. Voilà ce qu'on raconte de la vertu de cette pierre, dont on doit faire usage aussi-tôt qu'on a été mordu ou piqué, afin de ne pas donner le tems au poison de s'introduire trop avant dans le corps, car alors elle seroit inutile. Nous n'en avons pas vu les effets, faute d'occasion, mais nous avons reconnu que la pierre de cobra n'est qu'un morceau d'os (ou de corne calcaire) taillé & calciné: on l'apelle piédra de cobra. Le Pere Joseph Torrubia, Chroniqueur général de l'Ordre de S. François, & qui a vécu environ quinze ans à Manille, Capitale de l'Isle de Luçon, dit positivement, dans son Apparat pour l'Hist. Natur. d'Espagne, Tom. I, que les meilleures pierres de serpent sont de composition; qu'elles se sont dans les Isles Philippines; & que les Ouvriers les plus habiles qui y travaillent sont les Indiens de la Province de Camarines, dans l'Isse de Luçon; enfin, que ce sont les Religieux de l'Ordre de S. François qui font les Trafiquants de cette divine drogue à Manille. Ce pere détaille fort au long les ingrédients & les propriétés admirables de cette pierre dont les peuples des côtes de Malabar & de Coromandel font un grand usage. Il est à présumer que les Charlatans de l'Inde, qui se font mordre & piquer devant le Public pour lui faire voir la bonté de la pierre, sont des Particuliers gagés pour cela, & non les Religieux mêmes. On trouve dans la tête & dans l'estomac du serpent appellé sénembi, des pierres réputées alexitaires. On donne encore le nom de pierre des serpents, à une pierre onix : voyez ONIX.

PIERRE SMECTITE ou STEATITE : en général c'est la même que la pierre olaire : voyez ce mot & celui

de STEATITE.

PIERRE DU SOLEIL, c'est la girasol: voyez ce

mot.

PIERRE SORCIERE. On donne ce nom à la pierre lenticulaire calcaire, parce que quand on la met dans une liqueur acide, elle tourne & retourne sans cesse, jusqu'à ce que la liqueur ait entré dans toutes ses concamérations, & qu'elle se soit trop affoiblie en se saoulant de la substance terreuse de la pierre. Cet esset, tout naturel qu'il est, paroît aussi singulier que l'aimant aux yeux des personnes qui ne connoissent point assez les essets chymiques.

PIERRE SPÉCULAIRE ou SELENITE: voy. à l'ar-

ticle. GYPSE.

PIERRE STEATITE: voy. STEATITE.

PIERRE DES TOLPEN, est, dit-on, une espece de

basalies: voyez ce mot.

PIERRE DE TIBURON ou DE MANATI: voy. 30 mot Baleine, l'article Baleine du Groenland, & le mot Tiburon,

PIERRE DE TONNERRE ou DE FOUDRE: voy. PIERRE DE FOUDRE, BELEMNITE & CERAUNIAS.

PIERRE DE TORTUE: elle est oblongue, un peu écrasée, obtuse & un peu étranglée dans son milieu; mais intérieurement elle est semblable aux calculs & bé-

zoards: voy. ce mot.

PIERRE DE TOUCHE, lapismetallorum. Celle dont les Orfevres se servent aujourd'hui n'est point un marbre noir, ni ne doit l'être, comme l'ont dit quelques-uns: c'est un schiste d'un grain sin & continu, noir ou verdâtre, dur & susceptible du poli, recevant sacilement la trace du métal qu'on y frotte. Cette pierre, que l'on nous apporte de Bohême, de Saxe & de Silésse, ne sait point seu avec le briquet, ne se dissout point aux acides, ne se calcine pas dans le seu; mais elle s'y convertit, comme les autres schistes, en un verre porreux & brunà:

tre. L'on a de forts soupçons que la pierre de touche des Anciens, étoit une stéatite dure & blanchâtre: voyez Schiste.

Toutes les especes de basaltes gras, & de stéatites endurcies, peuvent servir d'éprouvette à métal, mais par-

ticuliérement pour l'argent & pour l'or.

La pierre de touche des Potiers d'étain, est une lingotiere faite avec de la craie blanche de Bourgogne, dans laquelle on verse de l'étain fondu: plus ce lingot est léger, & meilleur il est: voyez ÉTAIN.

PIERRE DE TUF: voy. au mot STALACTITES.

PIERRES DE VACHÉS, lapides vaccini. On donne ce nom à des pierres sillonnées ou creusées de part en part par des chûtes d'eau, ce qui ne peut se faire que par une suite de plusieurs années. Aussi dit. on, des eaux qui tombent par gouttes & par cascades: Gutta cavat lapidem, non vi, sed sapè cadendo.

PIERRE DE VÉGÉTAUM. Il n'est pas rare de trouver des pierres rensermées dans le tronc d'un arbre. On en a rencontré dans le bouleau, dans le chêne, dans le pin: voyez ce que nous en avons dit dans notre Minéralogie,

Vol. II, pag. 321.

M. de Présontaine (Mais. Rust. de Cayen.) fait mention de l'arbre couipo, qui porte dans son cœur de petites pierres. Il y en a deux sortes, le rouge & le blanc. L'un & l'autre peuvent servir aux mêmes usages que le bois du courbaril dont il a le grain. Ce même Auteur dit que le nom couipo, dans le langage des Sauvages, signisse cœur de roches.

PIERRE DE VÉROLE, lapis variole, est une pierre orbiculaire, applatie, pesante, fort dure, de couleur verdâtre, parsemée de taches ou loupes d'une couleur infiniment moins foncée, & représentant assez bien des grains de petite vérole mûrs & applatis. Cette pierre curieuse & peu commune se trouve dans les Indes.

PIERRE A VERRE, quocolos. Lémery donne ce nom à une pierre marbrée, un peu transparente, assez dure pour donner des étincelles avec le briquet, blanchâtre ou verdâtre, veinée comme le talc de Venise. Cette pierre devient opaque, plus légere & plus blanche au seu, & ensin se change en verre : elle se trouve en Toscane, &

Eee 3

PIG en plusieurs autre lieux de l'Italie, où on l'appelle cuogolo. Il ajoute qu'on l'emploie dans quelques Verreries :

c'est la même qu'on appelle improprement marbre-

tarfo.

PIERRE VERTE ou D'AMAZONE : voy.JADE PIERRE DE LA VESSIE: voy. à l'article CALCUL. PIERRES VITRIFIABLES: voy. au mot Pierres.

PIERRE VITRIOLIQUE, lapis vitriolicus. Sous ce nom générique, on comprend le sory, le misy, le calchitis natif, la mélanterie & le rusma : voyez ces mots & l'article VITRIOL.

PIERRES DE VOLCANS: voy.les mots de LAVE, de Pierre Obsidienne, de Ponce, de Pozzolane, de Verre de Volcan, &c.

PIERRE DE VULCAIN, est unepyrite arsénical:

voyez ce mot.

PIETTE, oiseau de riviere, que Belon dit être fort connu dans le Soissonnois, dans le Beauvoiss: il est moitié noir & moitié blanc, mais ces couleurs sont mêlées diversement; il est plus grand que la sarcelle, & plus petit que le morillon. Cet oiseau a ordinairement le dessous de la gorge & du ventre blanc, & le dessus du corps noir: ses aîles sont semblables à celles de la pie; ses pattes & sa queue sont comme celles du morillon. La piette differe des autres oiseaux de riviere & aquatiques, en ce qu'elle n'a pas le bec large, mais rond & dentelé par les bords. Cet oiseau a une petite huppe sur le derriere de la nuque, & cette huppe est placée à l'origine du col.

PIEUMART ou PICMARS: voyez au mot Pic.

PIGEON, columba, est un genre d'oileaux très-connu. Quantité de personnes se sont de la multiplication du pigeon, une affaire sérieuse sans y rien épargner, & par la combinaison des mêlanges, ils savent en tirer une infinité de variétés, toutes plus curieuses les unes que les autres. Les marques caractéristiques de cet oiseau, sont d'avoir quatre doigts, dont un par derriere; les jambes courtes, les aîles très-longues, un voi très-fort, le bec droit, étroit & un peu long, mais ce bec varie suivant les especes, les unes l'ont plus délié, d'autres plus gros, d'autres plus courts, d'autres plus longs; un roucoulement ou cri gémissant : ils ne pondent que deux œuss à la fois, & font plusieurs couvées dans une année; ceux de voliere en font douze à treize. Leurs amours commencent par les caresses du bec : ils dégorgent dans le bec de leurs petits pour les nourrir. Le propre de ces animaux est de ne point renverser le col quand ils boivent, mais de boire largement comme font les bêtes de charge. La plûpart ont les pieds rouges, & le mâle & la femelle couvent tour à tour : la durée de leur vie est de quinze à vingt ans. On les divise en pigeons privés ou domestiques, en pigeons sauvages, & en pigeons étrangers.

1º. Le Pigeon ordinaire ou mondain, columba vulgaris, est un oiseau domestique fort commun & fort utile: il pese environ treize onces; il a, depuis le bout du bec jusqu'au bout de la queue, treize pouces de long, une envergure de vingt-six pouces de large; le bec grêle, pointu, longuet, comme farineux au dessus des narines, & du reste brun, l'iris d'un jaune roussatre; les jambes en devant revêtues de plumes presque jusqu'aux doigts, les pieds & les doigts rouges, les ongles noirs, la tête d'une couleur cendrée & bleuâtre, le col orné de belles couleurs changeantes, selon qu'il est différemment exposé à la lumiere, le jabot roussatre, le reste de la poitrine & le ventre cendrés, le bas du dos blanc & cendré près des épaules, du reste noir, néanmoins nuancé de cendré: le pennage des aîles a les mêmes couleurs, celui de la queue, qui a quatre pouces & demi de longueur, est noir par les extrêmités, le reste est cendré : le jabot du pigeon est grand: la voix du mâle est aussi grave que celle de la femelle est grêle. On lit dans l'Hist. de l'Acad. des Sciences, T. I, p. 140, que l'œsophage du pigeon est capable d'une distension plus grande que celui des autres oiseaux, comme on peut le remarquer en soufflant dans leur âpre artere.

La fiente du pigeon appellée colombine est très bonne pour les plantes & pour les semences: on peut la répandre à claire-voie sur la terre toutes les sois qu'on seme quelque grain, conjointement avec la semence, & même après, en toute saison; & chaque hottée de cette siente équivaut à une charretée de sumier de mouton. Il faut cependant observer que la colombine est si remplie de parties volatiles, toujours en action, que si on ne les laissoit un peu modérer à l'air, on courroit risque, en les répandant trop promptement, d'altérer les grains semés, & de détruire les premiers principes de la germination: aussi doit-on en amortir l'activité en la mélant avec du crotin de cheval, ou du sumier pourri. Cet engrais couvient sur-tout aux prés trop usés, aux chenevieres & aux potagers. Voyez Fumier & Excréments.

Les pigeons sont fort portés à l'amour, le mâle ne quitte point sa semelle : il fait la roue autour d'elle, & il épanouit sa queue, quand il est en amour. Des que la semelle apperçoit ce desir dans son mâle, elle y répond par les petites agaceries d'un roucoulement étoussé, & par les caresses du bec dans le bec; alors les grandes privau-

tés ont lieu.

Des deux œufs blancs que le pigeon pond & couve, l'un produit un mâle & l'autre une femelle, queiquefois aussi il en maît deux mâles ou deux femelles. Pour pondre chaque œuf, il faut un nouvel accouplement: la femelle choisit communément l'après-midi pour pondre. Ses deux œufs étant pondus, elle se met à les couvert de saçon que, pendant quinze jours complets, elle reste dessus depuis trois ou quatre heures après-midi, jusqu'au lendemain matin sur les neuf à dix heures que le mâle prend sa place, jusqu'à quatre heures du soir, tandis que la semelle va chercher à manger & se reposer; puis elle revient à l'heure marquée pour relever son mâle, qui lui cede la place jusqu'au lendemain, & ainsi de suite jusqu'à ce que les petits soient éclos. Si durant la couvaison la femelle tarde trop à revenir, le mâle va la chercher, & la pousse à son nid; celle-ci en fait autant à l'égard de son mâle quand il est paresseux. Le pere & la mere n'ont rien à donner pendant trois à quatre jours aux deux pigeonneaux nouvellement éclos, ils ont seulement soin de les tenir bien chaudement : alors c'est la semeile qui se charge seule de ce soin, si ce n'est pour quelques moments qu'elle va prendre un peu de nourriture; après quoi ils les nourrissent pendant huit jours d'aliments à demi-digérés comme de la bouillie, qu'ils leur foufflent ou dégorgent deux à trois sois par jour dans le bec; en sorte que le mâle souffle communément la petite femelle, & la mere le petit mâle; peu-à-peu ils leur donnent une

PIG

mourriture plus solide, à proportion de leurs forces & dès qu'ils sont en état de voler, le pere les chasse du nid, & les oblige de pourvoir eux-mêmes à leur nourriture. Les pigeons de voliere ont toujours à la fois des œufs & des petits, & par ce moyen, ils ne perdent point de tems.

On remarque que quand la femelle s'est laissée cocher par un mâle étranger, le sien se dépite & ne veut plus la voir, ou s'il s'en approche, c'est pour la battre. On a vu des semelles s'entre-saillir au désaut de mâle: on a vu aussi deux mâles mécontents respectivement de leurs semelles, saire entr'eux un échange, & vivre ensuite en bonne intelligence dans leur nouveau ménage. Cet exemple des troqueurs seroit-il, en pareilles circonstances chez toutes les especes d'animaux, le vœu & la loi de la nature?

Les pigeons aiment à se baigner & à se rouler dans la poussière, pour se délivrer des poux & des puces qui les incommodent: ils se nourrissent de froment, de sarrasin, d'orge, de vesce, de pois, de chenevi, de panis, d'ivraie & d'autres grains: ceux de colombier cherchent pendant l'été leur vie dans les champs, mais dans l'hyver il faut les nourrir. Sans cela ils seroient peu séconds & pourroient périr: ces oiseaux sont d'un bon revenu dans un colombier.

Le vol de cet oiseau est très-rapide & siffiant, sur-tout quand l'animal se sent poursuivi par l'épervier, par le milan ou par quelqu'autre oiseau de proie. Outre le vol, les pigeons ont la vue & l'ouie excellentes, ce sont les seules armes que la Nature leur a données pour se désendre. Ils tremblent à l'aspect d'un oiseau de rapine; mais quoique d'un naturel doux en apparence, ils se battent souvent de pigeon à pigeon jusqu'à la mort, sur-tout quand il s'agit de concurrence pour une semelle: alors ils se donnent des coups d'aîles sur la tête, & s'arrachent les plumes. Le pigeon vit volontiers avec la volaille.

Cet oiseau est d'un grand usage dans les aliments, surtout quand il est jeune & de voliere; sa chair est alors tendre, succulente, facile à digérer & nourrit beaucoup: les plus estimés en France sont ceux de Perpignan. Lorsqu'il est vieux l'on doit en user plus sobrement: on prétend qu'un pigeon nouvellement tué, ouvert par le dos & appliqué tout chaud sur la tête ou à la plante des pieds d'un phrénétique, est capable de guérir cette maladie. Le sang du pigeon tiede & tiré de dessous l'aîle, est propre pour guérir les plaies récentes des yeux. Sa siente est réfolutive & apéritive: ou la prend toute calcinée ou en tisane ou en bol; on a des exemples, que si cette siente fraîche tombe sur la vue, l'on en peut devenir aveugle, tant elle contient de parties caustiques; c'est par cette raison que la peau rougit à l'endroit où l'on met pendant un certain tems de la siente de pigeon: on en mêle quelques ous dans les vésicatoires, ou avec les cataplasmes saineux, pour résoudre les tumeurs œdémateuses.

· L'exemple des pigeons monstrueux, à deux têtes, à

quatre pieds, &c. n'est pas rare.

2°. Le PIGEON BISET, columba livia, est un oiseau de passage, de couleur bise ou plombée; il est plus petit que le pigeon ordinaire & difficile à apprivoiser, car il ne peut vivre ensermé, il a les pieds rouges, ainsi que lé bec qui est raboteux.

- 3º. Le Pigeon Fuyard, vinago; il a une corpulence un peu plus grande que le pigeon ordinaire, dont il differe encore pour la couleur du plumage qui est fort diversifié; le devant de sa poitrine & de ses alles sont d'une couleur vineuse; il a sur chaque aîle deux taches noires, les plumes du col jettent différents éclats suivant qu'on les expose au jour, il fait son nid le long des rochers escarpés. On prétend que c'est une espece de semblables pigeons que les Mariniers en Egypte nourrissent sur leurs navires, ainsi qu'en Candie & en Chypre; c'est dit Belon, pour les lâcher quand ils approchent de terre, afin de faire annoncer chez eux leur arrivée. On étoit autrefois dans l'usage d'attacher des lettres aux pieds ou sous les aîles de ces animaux, qui les portoient à l'endroit où l'on savoit qu'ils s'arrêtoient d'ordinaire; il y a encore de ces pigeons messagers en Orient & ailleurs. Ces pigeons font leur nid dans de vieilles tours : ils sont fort timides.
- 4°. Le Pigeon Ramier, palumbus. Ce pigeon est encore très-connu dans tous les pays. Belon dit qu'on le nomme ramier, parce qu'il se perche sur les branches d'arbres: il vole en troupe pendant l'hyver, il ne chante

que quand il est en amour, & sa semelle lui répond : ilest plus grand que le biset & le pigeon ordinaire, & presque aussi charnu qu'une poule. On en prend beaucoup en certains pays dans les forêts qui sont plantées de chêne, . de frêne & de lierre; pour cela on attend qu'il fasse bien nuit, & par le moyen d'un charivari, & en portant des torches de paille allumée, on leur fait peur : il est facile alors de les tuer. Ce pigeon bâtit son nid assez malproprement, peu haut, mais il le rend difficile à trouver. Le ramier n'est point un oiseau passager : il fait sa demeure suivant les saisons, tantôt dans la plaine, & tantôt dans les montagnes. Le plumage de son col est chatoyant ou d'un éclat de soie : celui de la poitrine, des épaules & des aîles est vineux, le milieu du dos couleur de frêne sombre, le reste est à-peu-près comme dans le pigeon ordinaire: sa chair est beaucoup plus dure que celle des pigeons précédents.

5°. Le Pigeon de Rocher, columba rupicola, est une espece de petit pigeon, de couleur cendrée, qui ne fré-

quente que les rochers voisins de la mer.

6°. Le Pigeon Patu ou de Maison ou Le Jacobin, est le nom qu'on donne au pigeon chaperonné, qui a tant de plumes longues aux jambes que l'entre-deux de ses pieds en est tout garni; il a les aîles & le dessus du dos d'un noir vineux, & tout le reste du plumage est blanchâtre, ainsi que la belle huppe qu'il a sur le derrière de la tête. Il est un peu moins gros que le pige on ordinaire; il soutient bien le froid.

7°. Parmi les pigeons sauvages & étrangers, on connoît, 1°. celui du Bresil, que Marcgrave a décrit sous le
nom de picui-pinima: il n'est pas plus gros qu'un merle;
sa chair est excellente & sort grasse. 2°. Le pigeon des
Hiles de Nincobar dans le golse de Bengale, proche des
côtes du Pegu, qui est plus grand que notre pigeon domestique: son plumage est un mêlange agréable de bleu,
de verd, de jaune, de pourpre violet & de rouge; il se
nourrit de riz. Ce pigeon sauvage est sujet à la pierre;
elle croît par couches jusqu'à boucher l'ouverture du gésier, ce qui le sait périr. 3°. Le pigeon sauvage de l'Isle de
S. Thomas, qui a le plumage d'un perroquet; ses jambes
& ses pieds sont d'une belle couleur de safran. 4°. Le pi-

geon de la Jamaique: on l'éleve dans les colombiers; il y en a aussi de sauvages qui ne fréquentent que les Savannes. On trouve encore plusieurs sortes de pigeons à Maderas-patan (ou ville de Madras) aux Indes, dont les couleurs sont fort variées. Les Ornithologistes sont mention de quelques especes de pigeons qu'on éleve par cutiosité, telles que le trembleur, qui remue toujours la tête & le col, il a la queue large: le pigeon cavalier qui est sorti du pigeon bâtard & du pigeon messager; il a des excroissances charnues à la racine du bec & autour des yeux, & le jabot un peu ensée. Le pigeon de Mahomet, il dissere peu de celui de Numidie; ses yeux sont grands & noirs; le pigeon Polonnois a les yeux bordés de rouge, &c. Voyez aussi la Description de ces oiseaux, par Ray.

De tous les pigeons, ceux de la Louysiane ont la chair la plus sine & la plus délicate; dans toute l'Amérique aux endroits où il y a beaucoup de bois, ces oiseaux sont assez bons, & si gras qu'ils crevent souvent en tombant à terre, lorsqu'on les tire d'un arbre. Beaucoup de sortes de pigeons d'Amérique ont la tête ou couronnée: ou chauve; les Negres n'ont point encore pensé à les apprivoiser, quoique les Hollandois y en nourrissent un assez grand nombre. Au Cap de Bonne-Espérance, on estime beaucoup les pigeons de montagnes & ceux des buis-

fons.

M. Linnæus donne la description du pigeon de Groënland. Cet oiseau est de la grandeur d'une petite poule, il en a le bec, ses pieds sont palmés. M. Anderson dit que les pigeons de l'Islande ressemblent aux pigeons sauvages, & qu'ils construisent leurs nids dans les crevasses des rochers qui bordent la mer, asin que les petits tombent à l'eau dès leur premiere démarche; leur vol ressemble à celui de la perdrix. A l'égard des tourterelles qui sont aussi des especes de pigeons: voyez au mot Tourterelles.

PIGNONS DE BARBARIE: voyez au motRicin. PIGNONS D'INDE ou DE MEDICINIER: voy.

au mot Ricin.

. PIGNONS DOUX: voyez à l'article Pin.

PIGO ou PIGUS ou PICLO. Espece de carpe fort commune en été dans le lac de Côme & le lac Majeur:

PIG PIL 613

on y en trouve beaucoup pendant quarante jours. Rondelet la nomme ciprinus aculeatus. Ce poisson a la queue sourchue, & de grandes écailles, & desquelles sortent des aiguillons blancs. Le ventre est blanc tirant sur le rouge pâle, & le dos d'un bleu noirâtre. Les plus grands de ces poissons pesent cinq à six livres: il y en a qui fraient sur les bords des rivieres; leur chair est d'un meilleur goût que celle de la carpe, dit Rondelet.

PILLOLET: voyez SERPOLET.

PILLULAIRE, pilularia. Plante singuliere des environs de Paris, & dont M. Bernard de Jussieu a donné l'Histoire à l'Académie des Sciences en 1739. Il a montré les rapports qu'elle peut avoir avec les fougeres par la façon dont elle végete. Il en a établi le caractere, sondé sur l'examen des parties de la sleur qui étoient inconnues jusqu'alors, & qu'il a très bien observées, ainsi que ses singularités, à l'aide du microscope. Le nom pilularia, dit cet habile Botaniste, exprime très-bien la sorme de globule, qu'ont les boutons des sleurs de cette plante.

La pillulaire est une plante aquatique très basse, rampante & couchée sur terre. Ses racines sont des filets longs, simples, flexibles & ronds, communément blancs, plongés perpendiculairement, & fibrés à leur extrêmité. Chaque racine naît toujours & précisément au dessous de chacune des feuilles qui sont placées sur les branches rondes, vertes & noueuses, & sur les rameaux de cette plante; plus le terrein est humide, & mieux les racines sont nourries. Les tiges & les branches de cette plante sont si égales, si entremêlées les unes dans les autres, que la principale tige, dit M. Jussieu, est dissicile à distinguer. Aussi cet Académicien s'est-il contenté de décrire une branche longue de six pouces, & de demi-ligne d'épaisseur, chargée de rameaux & de racines qui tenoient cette branche plaquée contre terre, ou sur une espece de mous. se commune dans les endroits marécageux.

La branche de la pillulaire est garnie de rameaux alternes, & terminée par une éminence velue, un peu applatie sur les côtés dans quelques rameaux & dans le bout des branches où ce bouton grossit davantage, il sort une seuille velue, qui en est entiérement roulée, en sorme de spirale, & qui prend ensuite la sigure d'un crochet,

Les feuilles naissent alternativement sur les deux côtés des rameaux : elles sont simples, vertes, tendres & terminées en pointe, assez semblables à celles du jonc, & quelquefois longues de cinq pouces. Les fleurs sont cachés sous des enveloppes comme dans la figue : elles ont une façon particuliere de s'ouvrir; elles viennent dans les aisselles des rameaux; & quatre de ces fleurs enveloppées chacune par une membrane fine & délicate, sont toujours rensermées sous une enveloppe commune, dont la forme est celle d'une sphere hérissée de poils verts, & qui étant mûre a la grosseur d'un grain de poivre; elle s'ouvre alors, & se partage en quatre quartiers égaux, qui tiennent chacun par un angle au pédicule qui les soutient. Chaque quartier de globule sphérique est creux, & sa cavité est remplie par une fleur hermaphrodite, composée d'étamines & de pistils rangés sur un placenta commun.

Le placenta de la fleur est une bande membraneuse & garnie de quatre rangs de pistils des deux côtés & sur le bord. Au reste, dit M. de Jussieu, le nombre des pistils qui sont ovoïdes & sans stylet, mais avec une espece de stigmate, varie dans les sleurs de la pillulaire. Il en a compté douze dans quelques-unes, & seize & vingt dans d'autres: ces pistils sont autant d'embryons ou d'œuss. Chaque sleur a trente-deux étamines qu'on ne peut distinguer qu'avec la loupe, & mieux encore avec le microscope. On trouve dans le Mémoire dont nous venons de parler, l'extrait des expériences très-curieuses sur cette

plante baignée dans l'eau, &c.

M. de Jussieu place la pillulaire dans la classe des sougeres, par sa maniere de végéter, de croître; par la figure des seuilles de sougeres qui, non développées, présentent aussi une espece de crosse; par leur commuse odeur, & par leur saveur visqueuse, mêlée d'astric-

tions, &c.

Cette plante croît en Angleterre & dans les mares ou platieres de la forêt de Fontainebleau, & c. elle paroît vivace; ses jeunes branches qui subsistent d'une année à l'autre, servent à la renouveller, pendant que les anciennes périssent; on peut l'élever dans des lieux où l'eau ne s'évapore pas entiérement. M. de Jussieu soupçonne que

PIL PIM 615 la pillulaire est attenuante, incisive & apéritive, ainsi que les fougeres.

PILLULAIRE. Espece de scarabée nommé fouille-

merde: voyez à l'arnele Escarbot.

PILORI, est une sorte de rat musqué naturel à la Martinique & aux autres Isles Antilles. Il est de la même forme que nos rats d'Europe, que l'on y trouve aussi depuis que nos navires vont mouiller dans ces parages; mais il pese quatre sois davantage, tant il est grand. Son ventre est blanc, son dos noir. Il sent si sort le musc, qu'il parsume tous les lieux par où il passe, & particulièrement l'endroit où il repaire. Il niche souvent dans les caves des maisons, mais il ne peuple pas tant que les rats communs. Les habitants de la Martinique qui mangent de ces animaux, sont contraints après les avoir écorchés de les laisser exposés à l'air une nuit entiere, & même d'en jetter le premier bouillon pour en ôter la trop grande odeur de musc: on appelle leurs rognons desséchés rognons de musc; ils sont estimés prolifiques: voyez RAT MUSQUÉ.

PILOSELLE, ou OREILLE DE RAT, pilosella officinarum. Plante fort commune qui croît aux lieux arides, sur
les côteaux incultes & dans les terres sablonneuses; sa racine est longue comme le doigt, menue & sibreuse; elle
pousse pluseurs tiges grêles, sarmenteuses, velues, rampantes à terre & y prenant racine. Ses seuilles sont oblongues, arrondies par le bout comme une oreille de souris,
velues, vertes en dessus, veineuses, blanches & lanugineuses en dessous, d'un goût astringent; ses sleurs, qui
paroissent en été, sont, à demi-sleuron, semblables à celles de l'herbe à l'éprevier, mais plus petites & jaunes:
elles sont suivies par de petites semences noires, cunéiformes & garnies d'aigrettes.

La piloselle est très amere: elle est astringente, vulnéraire & détersive. On la trouve souvent mêlée dans les faltrancks; elle est très-propre pour arrêter le cours de

venue, les hémorragies & les hernies.

PILOTE DU REQUIN. On donne ce nom à un poisson que lon peut regarder comme une espece de sucet : voyez à l'article REMORE.

PIMART JAUNE: c'est le lories. Voyez ce mos. PIMBERAH, est le monstrueux serpent de l'Isle de

Ceylan: il est de la grosseur d'un homme, & d'une longueur proportionnée; le bétail & les bêtes sauvages sont La proie ordinaire : il use d'adresse pour les prendre ; il se tient caché dans les sentiers par où passe le daim, & le sue du coup d'une espece de cheville dont sa queue est armée. On prétend qu'il avale quelquesois un chevreuil entier, dont les cornes lui percent le ventre & le tuent lui-même. Seba dit que ce serpent a l'aspect terrible, à cause de ses deux gros yeux placés à fleur de tête; ses deux mâchoires sont garnies de dents taillées en scie; sa gueule a une bordure en forme de coquille; son front est revêtu de fortes écailles cendrées, grises, décorées de grandes & belles taches, & sillonnées en travers de raies difposées en croix; les écailles du dessus du dos sont roufsâtres, ombrées de grandes & magnifiques taches brunâtres obscures, de figure inégale, mais rangées avec symmétrie depuis la tête jusqu'au bout de la queue, qui est déliée. Cette belle bigarrure est traversée par des taches noires & triangulaires. Thef. II. T. 91, n. 1.

PIMENT: on en distingue de plusieurs especes qui dissérent par la nature & la figure de leur fruit. Tels sont indépendemment du piment violet, du piment doux, du piment-bouc, du piment chien, du piment crotte de sut, du piment Indienjaune, & du petit piment Indien, telles sont, dis-je, les especes suivantes: voyez aussi à l'article

BOTRYS.

PIMENT DES ANGLOIS: voyez Poivre de la Jamaioue.

PIMENT D'EAU: voyez au mot Persicaire. PIMENT DEGUINÉE ou D'INDE, ou CORAIL

DE JARDIN: voyez Poivre de Guinée.

PIMENT DES MOUCHES A MIEL: voyez au

mot Mélisse.

PIMENT ROYAL ou Galé: voyez Myrthe Batard à la suite du mot Myrthe: voyez austi Arbre de Cire.

PIMPLIM: royez Poivre Long.

PIMPRENELLE D'AFRIQUE; voyez MELIANTE. PIMPRENELLE BLANCHE: voyez Boucage.

PIMPRENELLE COMMUNE ou BIPINELLE, pinpinella vulgaris. Cette plante croît naturellement for les montagnes

montagnes & dans les prés : on la cultive aussi dans les jardins potagers; sa racine est longue, menue, divisée en plusieurs branches rougeâtres, entre lesquelles on dit qu'il se trouve, comme sur la piloselle, une sorte de kermes ou cochenille sylvestre, dont on se sert en teinture: voyez Kermès ou Cochenille. Cette racine poulle plusieurs tiges hautes d'un pied & demi, rougeâtres, anguleuses, rameuses, très-garnies de seuilles arrondies, dentelées à leurs bords, rangées comme par paires le long d'une côte grêle, rougeatre & velue; les sommets des tiges deviennent chargés de petites fleurs purpurines en rose à quatre quartiers, ayant en leur milieu une touffe d'étamines : ces fleurs sont de deux sortes, les unes stériles & les autres fertiles; celles-ci ont un pistil. Il succede aux fleurs fertiles des fruits à quatre angles, grisâtres, contenant quelques semences oblongues, de couleur roussaire, d'une saveur astringente & assez agréable.

La pimprenelle fournit sa graine en été : elle est très. vivace, & dure long-tems dans les jardins, s'y multi-

pliant de semence.

Cette plante est fort en usage dans les cuisines, surtout pour les salades, on peut, à son défaut, employer la grande pimprenelle des prés, qui aime les lieux gras, & qui a beaucoup de rapport avec la petite espece : elle à le goût herbeux & un peu moins salé.

Les Botanistes ont donné le nom de pimprenelle sanguisorpe à notre pimprenelle ordinaire, comme étant singuliérement propre à étancher le sang, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur : cette plante est bonne pour ceux qui

sont sujets à la gravelle.

PIN, pinus. Les pins sont des arbres résineux, d'une ntilité infinie. Dans certains pays il y a des forêts entieres de pins; le bois de ces arbres bien résineux est d'une excellente durée; on l'emploie en charpente, pour les bâtiments de mer, pour des pompes; & on en prépare un charbon bien recherché pour l'exploitation des mines. Les Canadiens font de grandes pirogues d'une seule piece, avec les troncs des gros pins qu'ils creusent. Outre ces avantages, plusieurs especes de pins fournissent de la résine seche & liquide, du goudron, du brai gras, &c. On fait aussi avec la résine jaune qu'on retire du pin, en Fff

H. N. Tome IV.

la fondant sur une meche, une espece de chandelle: ces chandelles répandent une lumiere foible & rousse; elles ont d'ailleurs une odeur très désagréable, & elles sont très-sujettes à couler; cependant les pauvres gens en font une grande consommation sur les ports de mer, parce qu'elles sont à bon marché. Ces arbres sont donc d'une si grande utilité, que nous nous arrêterons à en saire connoître les especes principales d'après M. Duhamel; & nous dirons un mot de la manière d'en virer les diverses substances qui servent pour la Marine.

En général les pins portent des fleurs mâles & des fleurs femelles sur différentes branches de même pied, ou, se-

lon les especes, au bout des mêmes branches.

Les fleurs mâles qui paroissent toujours aux extrêmités des branches sont attachées à des filets ligneux qui partent d'un filet commun : elles ne sont composées que d'étamines, & leur assemblage forme des bouquets de différentes formes & couleurs, suivant les especes; dans les unes ces bouquets sont d'un beau rouge; dans d'autres, blancs ou jaunâtres. Lorsque les étamines s'épanouissent, il en sort quelquesois une si grande quantité de poussiere, que toute la plante & les corps voisins en sont couverts. Cette poussiere prolifique consiste en globules, infiniment petits, comme soufrés & opaques. Dans le toms de la fleuraison qui arrive vers la mi-Mai, la poussiere des étamines est portée par les vents & les orages, sur les campagnes même assez éloignées des montagnes qui sont plantées de pins, de sorte que le terrein paroît alors couvert d'une couche de pouffiere de soufre. Cette poussiere est appellée soufre végétal, comme celle du /ycopodium. (Voyez à l'arricle Mousse), & ne se mêle point avec l'eau. Voyez ce qui en est dit aush à l'article PLUIE DE SOUFRE.

Les sleurs semelles du pin paroissent indisséremment à côté des sleurs mâles, ou à d'autres endroits du même arbre, mais toujours vers l'extrémité des jeunes branches: elles ont la sorme de petites têtes presque sphériques, raffemblées plusieurs à côté l'une de l'autre; & elles sont d'une très-belle couleur dans plusieurs especes. Ces sleurs sont formées de plusieurs écailles, sous chacune desquelles est un embryon surmonté d'un stylet: ces embryons

deviennent chacun un noyau, quelquesois assez dur, quelquesois tendre, plus ou moins gros, suivant les especes. On trouve dan cès noyaux une amande composée de plusieurs lobes: ce sont ces amandes qu'on nomme pie gnons doux; à mesure que ces amandes se forment, les petites têtes grossissent & forment ce qu'on appelle cônes ou pommes: ces fruits sont plus ou moins gros; les uns sont longs & terminés en pointe, les autres presque ronds & obtus.

La forme des cônes, telle que nous venons de la décrire, paroîtroit propre à distinguer le genre des pins d'avec celui des sapins: mais comme ces sormes de cônes varient dans certaines especes de pins, ainsi que la longueur des seuilles, qui cependant dans le plus grand nombre des pins sont étroites & filamenteuses, on les distinguera mieux des sapins & des mélezes, par les caracteres suivants; & on ne confondra pas ces trois genres qui sont très-rapprochés les uns des autres. Dans toutes les especes de sapins, les seuilles n'ont point de gaîne à leur atzache; & elles sonz posées une à une sur une petite saillie ou console qui tient à la branche. Les feuilles de tous les pins qui s'étendent circulairement autour des branches, sont garnies à leur base d'une game d'où il sort tantôt deux, tantôt trois, quelquefois quatre, & jamais plus de cinq ou fix feuilles : dans quelques especes cette gaîne tombe, & elle ne paroît plus, lorsque les feuilles ont acquis leur l'ongueur. Dans les larix ou mélezes, on voit toujours plus de six seuilles qui sont supportées par un mammelon assez gros, & garni de quelques écailles. Un caractere qui peut encore aider à distinguer les pins & les sapins des mélezes, c'est que les seurs des mélezes se montrent au bout des branches, au lieu que celles des pins & des sapins sont toujours placées aux extrêmités.

Presque tous les pins sont de grands arbres; ils étendent leurs branches de part & d'autre en sorme de candelabre: ces branches sont placées par étage autour d'une tige qui s'éleve perpendiculairement; chaque étage en contient trois, quatre ou cinq. Les fruits restent au moins deux ans sur les arbres avant que d'avoir acquis leur maturité. Toutes ces especes de pins gardent leurs seuilles pendant l'hyver; & leurs graines mises en terre levent

Fff 2

quelquefois des la premiere année, d'autrefois elles sont deux ou trois ans à lever.

L'espece de pin cultivé, nomme aussi pin-pignier, est un arbre très-touffu, dont les feuilles sont longues de cinq à six pouces, épaisses, rassemblées deux à deux dans une gaîne commune; les fleurs mâles forment de gros bouquets rouges, car les cônes ou pommes de ces pins ont quelquefois jusqu'à quatre pouces & demi de longueur, sur quatre pouces de diametre : ils sont presque ronds. Les pignons contenus dans ces fruits sont gros, fort durs; ils renferment des amandes bonnes à manger, soit crues, soit en dragées ou en prâlines. On die qu'ils soulagent ceux qui sont épuisés par la fréquence de l'acte vénérien : ils augmentent le lait & la liqueur séminale. On en fait des émulsions; enfin, on en retire par expression une huile qui est aussi douce que celle des noisettes; mais ces amandes sont sujettes à se rancir & à jaunir en vieillissant. Dans plusieurs pays, lorsqu'elles sont récentes, on en sert au dessert. Pour les retirer des cônes, il faut quelquesois exposer ces fruits dans un sour chaud, alors les écailles s'ouvrent, & les noyaux s'en détachent facilement. Le bois de cette espece de pin est assez blanc, mais médiocrement résineux. On cultive cet arbre dans plusieurs Provinces pour en recueillir les fruits; il est trèspropre à être mis dans les bosquets d'hyver, à cause de l'agrément de son seuillage qui est d'un beau verd.

L'espece de pin que l'on nomme maritime, a aussi les seuilles d'un beau verd : il donne des pignons moins gros que ceux du pin cultivé. Il est commun presque par-tont le Royaume: son bois est employé comme celui du précédent, à faire des corps de pompes, des planches, &c. il donne aussi un peu de résine. Le petit pin maritime différe de l'autre en ce que ses fruits sont moins gros, ses seuilles plus petites & plus courtes: il est employé au même usage. Il y a une espece de petit pin maritime, que l'on nomme simplement pin dans le Briançonnois, & qui

est très résineux.

Le Pin DE GENEVE ou D'Ecosse, pinus sylvestris est pinaster, a les seuilles très-courtes & menues: elles sortent deux à deux d'une gaîne commune; les seurs mâles ont blanchâtres, les cônes sont petits, presque pointus; ils viennent rassemblés par bouquets de deux, de trois ou de quatre, placés autour des branches; les amandes en sont petites. Ces arbres s'élevent très-haut, leur bois est très-résineux. A en juger par les fruits qui me sont venus de Riga, dit M. Duhamel, c'est avec cette espece de pin qu'on fait les grandes mâtures que nous tirons de ce pays; & il paroît que cet arbre croît indisséremment dans la zône glaciale, dans la zône torride & dans la zône tempéree. Il est dans toute sa force entre soixante & quatre-vingts ans.

Le bois de l'espece nommée TORCHEPIN ou PINsuffis du Briançonnois, pinus mugo, est si résineux qu'it en est transparent. Les Paysans se servent de ce bois pour

faire des torches qui brûlent très-bien.

Le Pin a trois feuilles ou épineux d'un grain très-fin: DA, a le bois pliant, fort résineux, d'un grain très-fin: on le croit plus pesant que celui de Riga; il a peu d'aubier, & il croît très-haut. Il y a encore plusieurs autres especes de pins, tels que le pin-cipre, le pin-gris, le pin-blanc & le pin-rouge. L'espece de picea à fruit droit & non pendant, que les Provençaux appellent serento, est présérée à tout autre pour faire les corps de violon & autres instruments à corde. Voyez le Dictionnaire des Arts & Mésiers.

Il est d'expérience que la souche d'un pin qu'on a abattu, ne repousse point de nouveaux jets, comme sont beaucoup d'autres arbres; mais dans les sorêts de pins, les semences qui tombent des vieux arbres, les renouvellent naturellement. Ce n'est pas qu'on ne puisse semer des bois de pin, & on en seme effectivement aux environs de Bordeaux, pour avoir des sutaies dont on puisse recueillir de la résine & du goudron, ou plus ordinairement pour se procurer des taillis qui donnent des échalats dont on fait grande consommation dans les vignobles du Borddelois.

Il y a peu d'arbres qui soient moins délicats sur la nature du terrein que les pins. On voit de très-beaux pins dans des sables sort arides, sur des montagnes seches, où la roche se montre de toutes parts. Il saut cependant avouer qu'ils viennent mieux dans les terres légeres, substantieuses, & qui ont beaucoup de sond. Lorsqu'on prend soin de la culture des pins, on ne doit leur couper les branches que d'année en année, en les dégarnissant par le bas; car ces arbres profitent d'autant mieux qu'ils ont plus de branches à nourrir, & il ne repousse jamais de nouvelles branches qui puissent remplacer celles qu'on a coupées. Les semences de pins croissent au mieux semées dans les broussailles, prennent à la fin le dessus, & étoussent les autres arbrisseaux; mais ces graines ne paroissent quelquesois qu'au bout de trois ou quatre ans.

Maniere de retirer le suc résineux du Pin, & d'en saire diverses préparations utiles pour la Marine & pour les Arts.

Toutes les especes de pins, & même tous les pins de la même espece ne donnent pas une égale quantité de suc résineux. Il est d'expérience que certains pins donnent pendant un été trois peintes de ce suc, tandis que d'autres n'en sournissent pas un demi-septier. On sait que cette disserence ne dépend point de la grosseur ni de l'âge de ces arbres, ni même de la nature du terrein; mais on a remarqué que les pins qui ont l'aubier sort épais, & ceux qui sont les plus échaussés par le soleil en sournissent davantage. Les especes d'arbres dont on retire ce suc résineux, sont le pin cipre, le pin gris, le pin blanc & le pin

rouge.

Pour retirer la résine des pins en grande quantité, on choifit les arbres qui ont quatre à cinq pieds de circonférence: on fait à leur pied un trou en terre de huit à neuf pouces de profondeur, pour recevoir la résine. Dans certains endroits on fait un trou dans l'arbre même, pour y mettre une auge qui reçoit la résine : elle en est plus pure, il est vrai; mais de cette manière on altere l'arbre. Vers la fin de Mai on commence à enlever la grosse écorce des pins, jusqu'aux liber, de la largeur d'environ six pouces en quarré: cette écorce ne donne point de réfine, & elle empêcheroit même la résine de couler : on fait ensuite une entaille aux arbres. La premiere fois l'entaille se fait au pied de l'arbre, & on lui donne trois pouces en quarré sur un pouce de profondeur. Le suc résmeux commence alors à suinter en gouttes très-transparentes qui sortent du corps ligneux & d'entre le bois & l'écarce. Ce suc descend des branches vers les racines, & il ne découle

jamais du bas de la plaie. Plus il fait chaud, plus le suc coule avec abondance; il cesse entiérement de couler, quand au mois de Septembre les fraîcheurs se sont sentir. On a soin de rafraîchir les entailles tous les quatre ou cinq jours, afin de faciliter l'écoulement du suc. La plaie qui, au commencement n'avoit que trois ou quatre pouces de diametre, se trouve au commencement de Septembre d'un pied & demi de largeur sur deux à trois pouces de prosondeur.

L'année suivante on sait au même pin une entaille au dessus de celle-ci, & les arbres ainsi entaillés, le sont quelquesois de la hauteur de douze ou quinze pieds. Dans de certains pays on sait les entailles à côté, & on entaille ainsi de suite l'arbre dans toute sa rondeur. Au bout de quelques années, on resait des entailles sur les plaies qui

ont été cicatrisées.

Quoi qu'on fasse les entailles assez indisséremment de quelque côté que ce soit, comme c'est la chaleur qui fait conser la résine, il semble qu'il y auroit plus d'avantage de choisir le côté du midi pour faire les entailles. La réfine des pins à cinq seuilles, est plus coulante que celle des pins à deux & à trois seuilles; il semble d'ailleurs que ces arbres tiennent le milieu entre les pins & les mélezes. Lorsque ces arbres sont remplis de résine, on les nomme sorche, & sada en latin. La trop grande abondance de résine est une maladie propre & particuliere au pin sau-

Vage.

Le suc résineux qui découle est une espece de térébenthine, moins sine à la vérité, moins transparente, moins
coulante que celle qu'on retire du sapin & du méleze;
elle est aussi plus acre & d'une odeur plus désagréable:
cependant on l'emploie avec succès dans quelques emplatres, & ses vertus dissérent peu de celles des térébenthines du sapin & du méleze. Quand on a suffisamment
ramassé de ce suc résineux, on lui donne une cuisson qui
le convertit en brai sec ou en résine. On pourroit aussi
distiller cette térébenthine avec de l'eau pour en tirer
l'huile essentielle, qu'on connoît en Provence sous le nom
d'esprit de raze; mais elle est bien insérieure à celle qu'on
tire de la térébenthine du sapin.

Lorsque cette substance résineuse est bien sondue, ont la passe sur un grillage recouvert de paille, asin de la purisser de toute ordure: nous versons ci-après l'usage qu'on fait de cette paille. Lorsque cette matiere est sigée, elle est brune & cassante; c'est ce qu'on nomme le brai sec, dont on fait plusieurs sortes de mastics, qu'on emploie pour les carênes des vaisseaux, & qui peut aussi servir à faire du brai gras.

Quand on mêle avec de l'eau cette substance résineuse cuite, & qu'on l'agite sortement, de brune qu'elle étoit, elle devient d'un beau jaune, & on la nomme alors dans les ports de mer, résine. Cette résine, sondue avec de l'huile, sert à saire une sorte de vernis, dont on enduit

les mâts & le haut des vaisseaux.

Les Sauvages du Canada font aussi usage de la résine des pins, pour calfater leurs canots d'écorce : leur préparation est bien simple, & cependant sussissante pour rendre leurs canots étanchés. Ils ramassent la résine qui découle des arbres dont l'écorce a été entamée par les griffes des ours; ils la font sondre dans de l'eau, prenent la plus pure qui surnâge, la pétrissent & la mâchent par morceaux; ils appliquent cette résine grasse sur les coutures de leurs canots, ensuite ils l'étendent avec un tison allumé.

Il n'y a point de Province dans le Royaume, qui fournisse autant de différentes especes de résine de pin, que la Province de Guienne; cet arbre y croît dans les landes arides& sablonneuses, qui s'étendent depuis Bayonne jusques dans le pays de Médoc; & d'autre part, depuis le bord de la mer jusqu'au rivage de la Garonne. L'espece de pins de ces lieux, est le grand & le petit pin maritime. Le suc résineux, qui découle depuis le mois de Mai & le mois de Septembre dans des auges, & qui par consequent est très-pur, se nomme galipoi, celui qui en coulant se séche brusquement, & se fige le long des plaies, se nomme barras. On mêle le barras avec le galipot, pour faire du brai sec ou de la résine. Nous avons dit plus haut la maniere dont se préparent ces substances. On vend quelquefois ce mélange de galipot & de barras, lorsqu'il n'est pas cuit, sous le nom de paix grasse; mais la véritable

poix grasse ou poix de Bourgogne, se tire de piceas, & est composée de résine blanche, sondue avec de la térébenthine & de l'huile de térébenthine.

Outre ces incisions, il sort encore naturellement, de l'écorce des vieux pins, & qui sont prêts à mourir, des gouttes de résine qui se dessechent & sorment des grains que l'on emploie au lieu d'encens dans les Eglises de campagne; c'est ce qu'on appelle encens madré ou encens de Village. On soupçonne qu'il y a des personnes qui en mêlont avec l'encens du Levant, & qui emploient aussi

le galipot avec la cire.

Un pin bien ménagé & de bon âge, fournit de la réfine pendant quinze ou vingt ans, & il en peut donner douze à quatorze livres par an. En Provence on donne au suc résineux qui découle par incisson au pied des pins, le nom de perinne-vierge; & la plus claire & la plus transparente que l'on fait découler dans un autre trou, séparé du premier par un grillage, se nomme bijon. La périnne vierge lorsqu'elle est cuite, est le brai sec, qu'on nomme rase en Provence. L'huile essentielle, retirée par la distillation, se nomme eau de rase, & est d'usage pour mêler dans les peintures communes, asin de les rendre plus coulantes: ce qui reste dans le fond du vaisseau est une colophone, ou arcanson, ou brai sec.

Préparation du gondron, du brai gras, du Noir de famée & de la Poin navale ou noire.

On retire aussi des pins le goudron, qui est une subsance noire assez liquide, qu'on peut regarder comme un mélange du suc propre, dissous avec la seve de cet arbre, & qui est noirci par les suliginosités, lesquelles en circulant dans le sourneau, se mêlent avec la liqueur qui coule du bois.

Cette matiere se retire en réduisant le bois des pins en charbon, dans des sourneaux construits exprès : la chaleur du seu sait sondre la résine, qui en se mêlant avec la seve du bois, coule au sond du sourneau. Il suit de là, que le goudron se trouve sort résineux, quand on charge les sourneaux avec des morceaux de pins t èsgras; & qu'il est très-sluide ou peu résineux, quand on charge les sourneaux avec du pin maigre : on n'obtient

H. N. Tom. IV.

de cette derniere espece de bois, qu'une seve peu char-

gée de résine, & qui n'est pas estimée.

Les pins blancs sont ceux qui sournissent le plus de résine quand on leur sait des entailles, & les pins rouges sournissent le meilleur goudron; cependant il y a lieu de penser que ce ne sont point deux especes d'arbres dissérens, & que cette variété de couleur rouge ne dépend que de l'âge de la nature du terrein, & du plus ou moins de résine que les arbres peuvent contenir.

On retire encore du goudron des copeaux que l'on a faits en entaillant les pins, de la paille qui a servi à filtrer le brai-sec, des seuilles, des morceaux de bois, des mottes de terre qui sont imbues de résine; on emploie aussi les racines-souches des pins abattus; ensin toutes les parties de l'arbre qui sont résineuses, sont propres à saire

du goudron.

On compose une espece de poix noire solide, avec le brai-sec & la poix noire liquide, qui est le goudron; & avec cette poix noire artificielle, avec le brai-sec & le suis de bœuf, on en prépare la poix navale, dont on a coutume d'enduire les vaisséaux avant de les lancer à l'eau; mais lorsque ce mélange de différentes poix a resté long-tems sur les vaisséaux qui naviguent, il s'enleve par écaille, c'est ce que l'on appelle alors zopissa & apochyma.

En faisant le goudron: on peut se proposer deux objets; l'un, de retirer la substance résineuse; l'autre, de faire du goudron. Dans le premier cas, on met dans le sourneau toutes les parties du tronc & des branches; & dans le second, on ne choisit que le cœur de l'arbre qui est rouge, les nœuds & toutes les veines résineuses; par ce moyen le goudron est beaucoup plus gras. On retire alors un bon goudron, à-peu-près le quart du poids que l'on a missen bois; & pendant que le bois se réduit peu-à-peu en charbon, le goudron coule par des gouttieres dans les réservoirs pratiqués pour le recevoir.

On entonne le goudron liquide dans des barrils, pour pouvoir le transporter dans les ports de mer, où il s'en fait une grande consommation pour enduire les cordages qui sont exposés à l'eau; aussi bien que les bois qu'on en revêt en place de peinture. On donne aussi au goudron le nom de tarc, de brai liquide, & de poix noire liquide: il est détersif, résolutif & dessicatif. On s'en sert
pour la guérison des plaies des chevaux, & contre la gale
des moutons. On sait combien les Anglois ont préconisé
l'usage & les grandes propriétés de l'eau de goudron,
qu'ils prétendent être salutaire pour la guérison de plusieurs maux invétérés, & en particulier pour les ulceres
du poulmon, & pour les incommodités auxquelles sont
sujets les Gens de Mer: voyez l'Ouvrage sur le goudron,
du célèbre Docteur George Berkeley, Evêque de Cloyne. On attribue à la poix navale, les mêmes vertus qu'au
goudron. La poix noire liquide, étant reposée assez longtems, il nâge au dessus une liqueur noire, fluides, huileuse, que l'on appelle huile de poix, & huile commune
de cade.

Les mêmes Ouvriers qui retirent le goudron du pin, en retirent encore, par une autre opération qui est peu différente de la précédente, une autre matiere qu'on nomme brai gras. Au mélange de copeaux résineux, ils ajoutent dans leurs fourneaux, de la colophone ou du brai-sec, ou de la poix séche. Il importe peu que ces substances viennent du méleze, du pin ou de l'épicia; on emploie par préférence toutes ces matieres, quand elles sont chargées de seuilles, ou d'autres saletés, & on y mêle des lits de bois verd & résineux. La résine fond, elle se mêle avec la séve résineuse du bois, tout se réunit au bas du fourneau, où le brai doit prendre un certain degré de cuisson; c'est l'habileté de l'Ouvrier de savoir connoître juste le tems où il faut le laisser couler; alors on en retire une plus grande quantité de brai-gras. Mais ce brai est moins gras que celui dont nous avons parlé plus kaut, & dans la composition duquel il entre du suif de bœuf.

On met ce brai-gras dans des barrils, & on le transporte dans les Ports de mer, où on l'emploie à carenner & enduire presque tout le corps des vaisseaux. On retire alors du sourneau le charbon qui y est resté, & qui est très-estimé pour l'exploitation des mines; on y ramasse encore du noir de sumée. On prépare aussi de ce noir de sumée à Paris: pour cet esset on met dans une marmite de ser, des morceaux de rebut de toutes les especes de réfine: on y met le seu, & ensuite on ramasse la suie qui s'est attachée aux parois de la chambre, qui doit être tapissée de peau de mouton; cette suie, est le noir de sumée, ou le noir à noircir dont on sait usage en peinture, en imprimerie, &c. Celui qui est fait avec de grosses huiles & graisses brûlées, est sort insétieur au précédent.

Il est bon de raire remarquer avec M. Duhamel, qu'on ne peut guere planter de forêt qui soit plus avantageuse aux propriétaires, que celles de pin. 1°. Cet arbre peut s'élever dans les sables où rien ne peut croître, & où l'on ne peut élever que de mauvaises bruyeres. 20. Le pin croît fort vîte; dès la deuzieme année on en peut saire des échalas pour les vignes; & quand il est à l'âge de quinze ou dix-huit ans, on peut l'abattre pour brûler: en prenant la précaution de l'écorcer & de le laisser sécher deux ans, il n'a presque plus de mauvaise odeur; son écorce pilée, sournit, à ce que l'on assure, un bon tan. A l'âge de ving-cinq ou trente ans, il commence à fournir de la résine : on peut, après en avoir tiré un profit annuel pendant trente ans, abattre cet arbre pour en faire du bois de charpente, qui est d'un très-bon service: enfin toutes les parties grasses de cet arbre peuvent fournir du goudron & du charbon.

Les pins sont dans toute leur force à soixante ou quatre-vingts ans, comme les chênes à cent cinquante ou deux cens. On peut donc conclure que les futaies de pins sont bien plus avantageuses aux propriétaires que celles de chênes, non-seulement parce qu'on peut les abattre deux fois contre celles de chêne une, mais encore parceque les futaies de pins produisent un revenu annuel bien considérable. Il est surprenant, dit M. Duhamel, que les Propriétaires de grandes plaines de sable, qui ne produisent que de mauvaises bruyeres, ne pensent pas à y planter des forêts de pins, qui n'exigent presque aucune dépense: un pere de famille ne pourroit rien faire de plus avantageux pour ses enfans. D'ailleurs on a remarqué que l'air impregné des exhalaisons balsamiques des pins est très-salutaire aux Phtisiques. L'aubier mou du pin cultivé fournit au printems en Suede un mets qu'on dit très-délicat.

PIN DU LIBAN: voyez CEDRE,

PINCE, chelifer. Cet insecte est ainsi nommé à cause de la forme de ses antennes qui ressemblent par leur extrêmité aux pinces sourchues des crabes désignées en latin sous le nom de chelæ. La pince a huit pattes, deux yeux. Son corps est large & court; sa démarche & sa maniere d'aller à reculons ou de côté lorsqu'on la touche ou qu'il s'agit d'éviter quelque objet qu'elle rencontre, tout désigne suffisamment les caractères de cet insecte qui se trouve dans les lieux humides sous les pierres & les pots à sleurs des jardins. On en distingue deux especes, l'une appellée scorpion acraignée (c'est l'acarus cancroides de Linnæus); l'autre, plus petite, est la pince rouge (c'est l'acarbs longicornis) du même Naturaliste. Leurs antennes sont grosses & articulées ou à nœuds arrondis.

PINCEAU MARIN, penicillus marinus. Les Naturalistes donnent ce nom à une espece de zoophyte, à cause de la ressemblance grossiere qu'il a par une de ses extrêmités avec le pinceau des Peintres: c'est un tuyau dur, comme coriace, attaché aux rochers par une matiere molle, de sorte qu'il peut être çà & là le jouet des vents. au dedans de ce tuyau il y a une substance charnue, brune jaunâtre, qui se répand comme une peinture fort délayèe: on trouve cet animal aux environs des rochers de S. Honorat de Lérins. Gresner (de aquat. p. 818,) regarde le pinceau de mer comme un testacée, à cause de la dureté de son tuyau; mais nous ne le regarderions au plus, d'après celui que nous avons trouvé vers les parages de Cette en Languedoc, que comme un Mollasque cartilagineux: peut-être que Gesner veut exprimer, sous le nom de pinceau marin, le tuyau de mer connu sous le nom d'arrosoir; & alors c'est une coquille, c'est-à-dire, un testacée: voyez au moi VERS A TUYAU. M. Bertrand Diction. Orictologiq. dit avoir vu un pinceau fossile.

PINÇON ou PINSON, est un genre de petits oiseaux de passage, dont on distingue beaucoup d'especes; les marques caractéristiques de cet oiseau sont d'avoir le bec conique & pointu, quatre doigts simples, dont trois devant & un derriere. Voici la notice des dissérentes sortes

de pinçons.

1°. Le Pinçonsimple, fringilla. Selon M. Linnæus,

il differe du pinçon de montagne par ses taches pourprées: on distingue aussi le mâle de sa semelle par sa poitrine rouge: cet oiseau a le bec aigu, sort, de couleur de plomb; la tête grisâtre; tout le plumage supérieur d'un cendré verd, excepté le col & la poitrine, qui est de couleur de rouille; les aîles sont noires bleuâtres,

chargées d'une triple tache blanche.

Le pinçon, dit Albin, est un oiseau qui fait son nid contre un arbre, & le construit avec de la mousse verte, de menues broussailles & du crin de cheval : il pond six ou sept œus, & engendre deux à trois sois chaque année : il est hardi : sa nourriture consiste en grains. Le pinçon paroit changer de couleur, car le mâle a quelquesois la tête bleuâtre & le dos rougeâtre, avec un mélange verdâtre. Cet oiseau chante beaucoup plus en hyver qu'en tout autre tems; son ramage est assez agréable, il quitte les bois l'hyver pour venir dans les campagnes se nourrir de vers, de semences, de raves, de chardons, &c. On le prend à la passée durant tout le mois d'Octobre. Il pince si fortement les doigts avec son bec, qu'il en fait sortir du sang.

2°. Le Pinçon de Montagne ou des Ardennes, monti-fringilla. Il y a la grande & la petite espece La premiere est un peu plus grande qu'une alouette; le sommet de la tête est d'un brun entremêlé de jaune & de blanc; le dos est d'un jaune obscur; la gorge, la poirrine & la naissance des aîles sont d'un beau châtain clair; le ventre & les cuisses sont de couleur blanche; les aîles sont un mélange de noir, de jaune, de verd & de blanc: la queue est sourchue; les jambes, les pieds & les grisfes sont noirs; la grisse de derrière est la plus longue, de

même que dans l'alouette.

Le petit pinçon de montagne a le bec en forme d'entonnoir. La couleur du plumage, depuis la tête jusqu'au milieu du dos, ressemble à celui de l'étourneau, qui est noirâtre; les bords des plumes sont cendrés, rougeatres; la gorge est orangée, & le ventre blanchâtre; les dards des plumes sont en partie blanchâtres, tout le reste est noirâtre & jaune; la queue est noire, mêlée de blanc & de rougeâtre.

En général, la couleur du plumage de ces oiseaux est

peu constante. On voitencore dans les cabinets des Curieux d'oiseaux : le pinçon à huppe de couleur de feu, ilse trouve dans la Northland. Le pinçon royal est le gros bec de Belon: voyez GROS BEC: il vole en troupe; sa voix n'est pas forte. Le pinçon violet a le ventre & les pieds gris: celui de Bahama a la tête, la gorge & le dos noir avec une raie blanche au dessus & au dessous de l'œil, & une tache jaune sous le bec; la poitrine & le ventre sont orangés; le dessus du col & du croupion d'un rouge obscur, les aîles & la queue grivelées. Le pinçon tricolor a la tête & le col d'un bleu d'azur, la poitrine & le ventre de couleur de seu, le dos & le dessus des aîles verdâtres. Albin donne encore la description du grand & petit pinçonspies de montagne, lesquels se trouvent dans la Province d'Essex & au nord d'Yorck-Shire. Kolbe dit qu'il se trouve autant d'especes de pinçons au Cap de Bonne-Espérance qu'en Europe, il donne même la description d'un pinçon que nous n'avons pas dans notre pays; en hyver ses plumes sont toutes cendrées: elles lui tombent en été, & il prend alors un nouveau plumage; le col & le dos sont d'un beau ponceau, mais la tête, le ventre, les ailes & la queue sont noirs; son bec est court, large, pointu & jaune: il façonne son nid d'une maniere remarquable; il se sert de petits rejettons d'arbres, ou de builsons qu'il entrelasse fort artistement avec du coton : on y voit deux appartements, l'un sur l'autre, & il n'y a qu'une seule entrée; le mâle loge dans la chambre d'en . haut & la femelle dans la chambre d'en bas. Kolbe dit qu'il n'y a point d'endroit au Cap où il y en ait plus qu'aux environs du banc des moules.

PINÉ-ABSOU ou PENO ABSOU, arbre nommé ainsi par les Sauvages de l'Amérique. Son fruit, qui est comme une pomme ronde, est le plus dangereux de tous les poisons: il contient six ou dix noyaux qui sont semblables à nos amandes, mais un peu plus larges: les Sauvages se servent de leur jus pour guérir les blessures. La happe d'Inde se nourrit de ce fruit si redouté. L'écorce du piné-absou est odorante; ses seuilles ressemblent à

celles du pourpier, mais elles sont plus épaisses.

PINEAU, espece de palmier de la Guyane: il vient assez droit; il a quatre pouces de diamettre; il ne porte

ses seuilles qu'au sommet; son bois est roide & serré; il se send aisément en quatre quand il est bien mûr & après avoir été tronçonné de la longueur nécessaire aux planches qu'on en veut tirer pour les planchers, on en sait aussi des lattes. Mais ce qui doit lui donner un plus grand mérite aux yeux de l'habitant, c'est qu'étant coupé de la largeur des chemins qu'on veut rendre praticables, il remplit parsaitement cet objet. Toutes sortes de pineaux sont utiles; ceux qui viennent dans les marécages sont les meilleurs pour les cases, & les autres pour les chemins. Mais. Rustiq. de Cayenne.

PINGOUIN, espece d'oiseau de l'Océan Méridio-

nal: voyez Penguin.

PINIPINICHI, petit arbre des Indes assez semblable au pommier: il jette, par les incisions qu'on lui sait, un suc laiteux & visqueux qui purge violemment, par le ventre, la bile & les sérosités, à la dose de trois à quatre gouttes dans du vin. Lemery dit que si pendant l'opération on boit du bouillon ou quelque autre liqueur, son action est d'abord arrêtée. Il faut s'abstenir aussi de dor-

mir dans le tems qu'il agit.

M. de Romé de l'Isse nousa assuré que ce que l'on die ici du suc du pinipinichi, convient assez à celui d'un petit arbrisseau des Indes, dont les branches molles, articulées, & de la grosseur d'une plume à écrire poussent les unes sur les autres sans aucune feuille. Les Malabares le nomment kali; c'est une espece d'euphorbier dont le sue caustique est néanmoins employé avec succès dans l'Inde Orientale pour la cure de la vérole. Le même Observateur dit que la découverte de ce remede a été faite depuis quelques années par un pauvre Indien de Pondichery, dont le corps tomboit en sphacele : ce misérable regardant son mal comme incurable, & abandonné des Officiers de santé, résolut de se procurer une prompte mort pour mettre fin à ses douleurs; il mangea des branches de ce kali, croyant s'empoisonner, mais il ne fit que se procurer une abondante évacuation par haut & par bas; après laquelle se sentant au contraire soulagé, il en continua l'usage salutaire pendant quinze jours, terme où il se trouva parfaitement guéri. Depuis cet événement singulier & notoire dans le pays, plusieurs Chirurgiens

François dans l'Inde emploient ce kali avec succès dans ces sortes de maladies. M. Carrere entre autres l'administre très heureusement.

PINNE-MARINE ou NACRE DE PERLES DE PRO-VENCE, ou AIGRETTE, pinna-marina, est un trèsgrand coquillage bivalve, du genre des moules. Voyéz ce mot. On le trouve près des côtes de Provence & d'Italie: il y a de ces coquilles qui ont jusqu'à deux pieds de

longueur.

Les pinnes marines different moins des moules par la grandeur de leur coquille, que par la finesse & le nombre de certains fils qui, en les attachant aux rochers, les retiennent dans une situation fixe, sur-tout dans le tems des tempêtes, & leur servent à attirer le limon. Ces fils, dont nous avons parlé au mot bissus, sont, dit Rondelet, par rapport à ceux des moules, ce qu'est le plus fin lin par rapport à l'étoupe. M. de Réaumur dit que ces fils ne sont guères moins fins & moins beaux que les brins de soie files par les vers; aussi appelle-t-il les pinnes marines vers à soie de mer. On fait à Palerme, avec ces fils, des étoffes & divers autres beaux ouvrages : ces fils, appellés en Corse pail de nacre, font tout l'objet de la pêche, & deviennent une soie-propre à diverses fabriques. Il faut un nombre considérable de pinnes marines pour fabriquer une paire de bas : rien aussi n'égale la délicatesse de ce fil, unique dans son genre; il est sinn qu'on peut sans peine rensermer dans une tabatiere d'un médiocre volume une paire de bas qui en seroit fabriquée. En 1754. on présenta au Pape régnant de ces mêmes bas, qui malgré leur finesse extrême garantissoient la jambe du froid & du chaud. On voit à Tarente & à Palerme quantité de manufactures occupées à mettre en œuvre les fils de ces testacées.

Les Pêcheurs disent que pour retirer du fond de l'eau les pinnes marines, ou plumes, ou nacres, il faut casser cette houppe de filets. On les pêche à Toulon à quinze, vingt & plus de trente pieds sous l'eau, avec un instrument appellé arampe: c'est une espece de sourche de ser dont les sourchons sont perpendiculaires au manche; ils ont chacun environ huit pieds de longueur, & laissent entr'eux une ouverture de six pouces dans l'endroit où

ils sont le plus écartés: la longueur du manche de la crampe est proportionnée à la prosondeur où l'on veut chercher les pinnes; on les saissit, on les détache & on les enleve avec cet instrument. La houppe de soie part immédiatement du corps de l'animal: elle sort de la coquille par le côté où elle s'entrouvre, environ à quatre ou cinq pouces du sommet ou de la pointe dans les grandes pinnes.

Nos mers ne nous fournissent point de coquillage à deux battants aussi grands que la pinne marine. Il a paru à M. de Reaumur (Mém. de l'Acad. des Scienc. 1711, p. 216; & 1717, p. 177 & suiv.) le plus propre de tous les coquillages pour éclaircir la formation des perles. Voyez ce mos. Il en produit beaucoup de dissérentes couleurs.

M. d'Argenville distingue trois sortes de pinnes, 1°. celles de la grande espece, qui sont rouges en dedans, & qui ont des perles nacrées & rougeâtres, semblables à la matiere de la coquille il y en a qui pesent jusqu'à quinze livres.

2°. Celles de la petite espece.

3°. Celles qu'on appelle perna ou jambon: elles sont garnies de pointes dans leurs cannelures; & ce qui est fort singulier, c'est que les bords de leurs coquilles sont plus épais du côté qu'elles s'ouvrent que vers la charnie-

re: voyez Jambon.

L'animal qui habite la pinne marine ne se montre que très-peu, parce que ses deux battants ou valves ne s'ouvrent presque pas ; son sommet est en bas ; son extrémité la plus large est opposée; il est retenu dans sa coquille par quatre muscles placés aux extrémités des valves ; la coquille n'a point de charniere, mais un ligament applau & noirâtre, qui regne jusqu'à la moitié des battants.

Ce coquillage a pour ennemis les polypes à huit pattes de la Méditerranée; car dès qu'ils la voient béante, ils s'en approchent, & la dévorent; un seul suffit pour la détruire: heureusement pour elle que le pianosere se loge dans sa coquille, & qu'il l'avertit de l'approche de ses

ennemis : royez Pinnotere.

PINNOTÉRE, pinno-phylax, est une espece de petit cancre nud comme Bernard l'Hermite, mais pourva de très-bons yeux; c'est le satellite de sa pinne marine;

PIN

Ils vivent & logent ensemble dans la même coquille qui appartient à la pi nne : quand elle a besoin de manger, elle ouvre ses valvules, & envoie son fidele pourvoyeur à la picorée; mais s'il apperçoitsle poulpe, il revient précipitamment auprès de son hôtesse aveugle pour l'avertir du danger; de sorte qu'en resermant ses valves, elle évite alors la fureur de son ennemi; enfin, quand il est chargé de butin, il fait un petit cri à l'endroit où elle s'ouvre; il entre aussi-tôt, & ils partagent la proie. Le savant M. Hasselquist a observé cette admirable industrie, lors de son voyage en Palestine.

PINNULAIRE, pinnularia. On appelle ainsi la na-

geoire ou l'aîleron d'un poisson fossile ou pétrisié.

PINSON: voyez Pinçon.

PINTADE. Cet oiseau, originaire des Indes, & du genre des poules, est ainsi nommé de son plumage qui paroit être peint de taches blanches & noires. Les œuss de la pintade ressemblent à son plumage par leur couleur; & comme cet oiseau a beaucoup de rapport pour la figure avec une poule, on lui a donné le nom de poule, avec un épithete prise du pays où il naît, qui est l'Afrique: on l'appelle poule d'Afrique, de Barbarie, de Tunis, de Numidie, de Guinée, de Maurisanie, de Pharaon, d'Egypie; on l'appelle queiele dans le Congo; cet oiseau est aussi désigné sous le nom de méléagrides dans

quelques Auteurs.

Les pintades sont à peu-près de la grandeur & de la figure de nos poules domestiques; mais elles ont la queue baissée comme la perdrix : elles ont, comme les poules, deux appendices membraneuses de couleur de chair, qui leur pendent aux deux côtés des joues : tout le plumage n'est que de deux couleurs, blanc & noir; les taches du plumage sont presque par-tout d'une forme ronde & réguliere, comme lenticulaire, excepté aux aîles, où elles sont allongées, & comme par bandes; on voit cet oiseau très-bien représenté, & exactement décrit dans le Recueil des Mém. de l'Acad. des Scienc. Tom. III, Pari. II; ses jambes sont couvertes de petites plumes marquetées; couchées & comme collées sur la peau; la tête est sans plumes; la paupiere supérieure a de longs poils noirs; qui se relevent par en haut; au dessus de la tête, il y a

PIR PIN

une crête ou une sorte de casque qui tient de la nature d'une peau seche, ridée, d'un fauve brun & ressemblant intérieurement à une chair desséchée & endurcie comme du bois. La pintade a le bec semblable à celui de nos poules; la peau des paupieres est bleue chez les mâles, & rouge chez les femelles; les pieds sont brunâtres; le tiers de la longueur des doigts est uni par une espece de membrane; le doigt de derriere est court, & les mâles n'ont point d'ergot au derriere du pied. La pintade est comptée parmi les meilleurs gibiers: c'est un oiseau des champs comme la perdrix, & il paroît dans nos climats chercher moins les lieux aquatiques que les faisans mêmes.

PINTADE. On donne aussi ce nom à un coquillage bivalve du genre des huîtres: il est cannelé de gris, de lin, ou de blanc, & comme écailleux par-dessus: en dedans de la coquille c'est une belle nacre nuancée de violet. La coquille mere de perles paroît être une pintade blanche: elle est plus grande que la pintade ordinaire, qui a une charniere denticulée, & qui se trouve aux grandes Indes & dans nos Isles de l'Amérique. Voyez Huitre.

PIONE: voyez Pivoine.

PIPAL. est un crapaud de Surinam, beaucoup plus gros & plus venimeux que ceux d'Europe; chacun de ses doigts ressemble à une petite main : on le nomme au Bresil cucuru, les Portugais l'appellent capo. Voyez l'article CRAPAUD.

PIPERONE. Les Italiens donnent ce nom à la coquil-

appellée clonisse: voyez ce mot.

PIPIT. Sous ce nom on connoît trois sortes de petits oiseaux qui varient par la couleur : le premier est d'un gris cendré, & a la poitrine rougeâtre, ainsi que le dessus de la queue ; le second a la queue cendrée, & le troisieme a le plumage d'un blanc jaunâtre. On nomme celui ci boavinus, parce qu'il suit volontiers les bœuss; & les deux autres spipela: tous sont des especes de bouviers : voyez ce mot à l'article GOBBE-MOUCHE.

PIRAGUERS, C'est un poisson qui se trouve dans la mer de Sainte-Catherine : il a quatre à cinq pieds de long; sa chair, selon Frezier (p. 25) est aussi délicate que celle des carpes. Les Portugais nomment meros ceux qui ont les écailles rondes, solemera ceux qui les ont quarrees

ces écailles sont plus grandes qu'un écu.

PIRAMBU. Poisson de la mer du Bresil, dont le nom signifie ronfieur: il sait essectivement entendre une sorte de ronsiement; il est long de quatre pieds; il a dans la gueule deux pierres larges de cinq ou six doigts, qui sui servent à briser les coquillages dont il fait sa nourriture; les Sauvages portent de ces pierres au col pour se préserver du venin.

PIRASSOUPI, est un animal quadrupede de l'Arabie: il est de la grandeur d'un mulet, & lui ressemble assez par la tête; son corps est aussi velu que celui d'un ours; sa couleur est sauve; il a les pieds sendus comme un cers. Les Arabes voisins de la mer rouge, se servent de sa corne lorsqu'ils sont blessés, ou quand ils ont été mordus par quelques bêtes venimeuses: ils sont pour cela tremper cette corne pendant six ou sept jours dans l'eau, qu'ils boivent ensuite.

PIRATE DE MER : voyez Fou.

PIRAVENE, est une espece de poisson volant de l'Amérique: il est gros comme une lamproie. Thevet dit
qu'il ne se trouve gueres qu'à quinze degrés en de-çà &
en delà de la ligne; son vol est presque comme celui
d'une perdrix. On en distingue deux especes, le grand &
le petit; celui-ci vole mieux, & plus haut que le grand.
Lorsqu'ils sont poursuivis, ils volent en compagnie, &
en si grande quantité, sur-tout pendant la nuit, qu'ils
viennent heurter les voiles des vaisseaux. Singul. de la
France Ansarét. p. 136.

PIRAYA ou PIRANTHA. Poisson du Bresil, qui a la forme de la dorade. On en distingue de trois especes: 1°. Celui qui a un pied de long & six doigts de large; l'ouverture de sa bouche est parabolique; il peut la fermer exactement: chaque mâchoire est garnie d'un rang de dents blanches, triangulaires & pointues. A quelque, partie du corps de l'homme que ce poisson puisse toucher des dents, il en emporte la piecce comme si c'étoit avec un rasoir. La nageoire de l'anus est munie d'une sorte épine saite en sorme de corne. Ce poisson, dont les écailles sont de couleur de seu mêlé de bleu, se plait au sond de l'eau bourbeuse dans les rivieres; la seconde espece est

d'un jaune doré, & la troisseme de couleur blanchâtre:

ces deux derniers sont plus petits que le premier.

PISANG. C'est le nom que l'on donne au Cap de Boune Espérance, aux sigues qui viennent de l'Isse de Java: elles sont exquises au goût, & de la plus grande beauté.

PISOLITHES: voyez au mot Oolithes.

PISSASPHALTE, pissasphaltus, est ou un bitume molasse naturel, dont nous parlerons à l'article poix minérale, ou un bitume artificiel que l'on fait sur le champ, lequel est composé avec parties égales de d'asphalte & de poix noire. Voyez ces. mots.

PISSENLIT: voyez Dent de LION.

PISSEUR, est le nom que l'on donne en Amérique au murex, parce qu'il jette promptement sa liqueur qui est la pourpre: voyez MUREX.

PISTACHE SAUVAGE. On donne ce nom au nez coupé: voy. FAUX-PISTACHIER. Le térébinthe est aussi un pistachier sauvage: voy. à l'article PISTACHIER.

PISTACHE DE TERRE, manobi sive mondubi. Cette plante, qui paroît être l'ynchi des Péruviens, le mani des Espagnois, & l'araquidna des Botanistes, croît dans le Brésil: elle est quelquesois rampante, & d'autresois elle s'éleve à la hauteur d'un pied & demi. Sa tige quadrangulaire, d'un verd roussâtre & velue, produit avec stipules des pédicules qui soutiennent quatre seuilles arrondies, également velues, vertes en dessus & blanchatres en dessous. Ses fleurs qui sortent de l'aisselle des seuilles, sont jaunes, légumineuses & bordées de rouge. Quand la fleur est passée le pistil semble rentrer en terre, & y devient une gousse tuberculaire cendrée, ronde & tortue, grosse comme le doigt, entre lassée de filets que la racine pousse, qui renferme deux ou trois graines arrondies, rougeâtres, grosses comme nos noisettes & de même goût, leur chair est blanche, & on la mange cuite au dessert, mais est elle fort échauffante & provoque à l'amour. On en tire une huile douce & anodine : ce fruit mangé crud fait mal à la tête. Les Indiens du Pérou le font cuire avec du miel & en font des gateaux d'un goût assez agréable. Les pistaches de terre croissent aussi aux Indes Orientales.

: PISTACHIER, serebinshus indica, est un arbre qui

croît naturellement dans la Perse, dans l'Arabie, dans la Syrie & dans les Indes : on le cultive aussi dans l'Me de Chio, dans l'Italie & dans les parties Méridionales de la France; il est du même genre que l'arbre appellé en Provence térébinthe, lequel produit aussi essectivement des pistaches, qui ne sont pas plus grosses que des pois; ainsi le térébinthe est le nom du pistachier sauvage. Nous allons commencer par le pistachier ordinaire des Indes ou cultivé. Son tronc est épais, ses branches fort étendues, couvertes d'une écorce cendrée, garnies de feuilles rangées sur de longues côtes & disposées par paires : elles ressemblent assez aux seuilles du térébinthe ordinaire, mais elles sont plus grandes. Entre les pistachiers, il y en a qui portent des fleurs mâles, & d'autres des fleurs femelles; les premieres sont ramassées en une espece de chaton peu serré & en maniere de grappes; chaque fleur est garnie d'une petite écaille; ses fleurs sont sans pétales : elles ont un calice propre, petit & partagé en cinq parties, & cinq étamines très-petites, qui portent chacune un long sommet, droit, ovalaire & à quatre angles. Les sleurs femelles viennent pareillement en grappes : elles n'ont point de pétales, leur calice est très-petit, partagé en trois parties, & soutient un gros embryon ovalaire chargé de trois styles recourbés, dont les stigmates sont un peu gros & velues : l'embyron se change en une baie ovalaire qui a peu de suc, dans laquelle est contenue une amande lisse & ovalaire, laquelle se nomme piszache.

Tel est le fruit du pistachier, c'est une petite noix de la grosseur & de la figure d'une olive: elle a deux écorces, l'extérieure est membraneuse & d'un gris roussâtre; l'intérieure est ligneuse, compacte, dure, légére & blanche, l'amande qu'elles contiennent est d'un verd pâle, grasse, huileuse, assez agréable au goût, & couverte d'une pellicule roussâtre: ce fruit est comu dans le commerce sous le nom de pistaches. On s'en sert pour fortisser l'estomac: elles nourrissent beaucoup; on a contume de les mêles parmi les choses que l'on sert au dessert, sur tout dans les crêmes; les convalescents qui sont maigres s'en trouve très-bien: elles augmentent le lait & la se-mence, adeucissent la touz & la douleur néphrétique.

Les Confiseurs couvrent de sucre les amandes de pistaches, pour faire ce que l'on appelle pistaches en dragée: on en fait aussi une conserve qui est excellente dans les dévoiements.

Observations sur le Pistachier & sur sa culture.

M. Geofroi, Mat. Médic. dit qu'on distingue le pistachier mâle du femelle, par ses seuilles qui sont plus petites, un peu plus longues, émoussées & souvent partagées en trois lobes d'un verd soncé; au lieu que dans le pistachier semelle, les seuilles sont plus grandes, plus sermes, plus arrondies & partagées le plus souvent en cinq

lobes.

Comme les pistachiers mâles naissent souvent dans des lieux éloignés des pistachiers femelles, on rend ceux-ci féconds comme les palmiers : ce qui se fait ainsi dans la Sicile. Les Paysans cueillent les chatons des fleurs du pistachier mâle, lorsqu'ils sont sur le point de s'ouvrir; ils les mettent dans un vaisseau environné de terre mouillée; ils attachent ce vaisseau à une branche de pistachier femelle, jusqu'à ce que ces fleurs soient seches, afin que la fine poussiere prolifique soit dispersée par le moyen du vent surt out le pistachier semelle, & qu'elle donne la fécondité aux fleurs femelles. D'autre cueillent les fleurs mâles & les renferment dans un petit sac pour les faire sécher, & ils en répandent la poussierre sur les sleurs du pistachier semelle à mesure qu'elles s'épanoissent. Il faut cueillir les fleurs mâles avant qu'elles s'ouvrent, de peur qu'elles ne jettent mal- à propos leur poussiere féconde, & que les fruits du pistachier femelle n'avortent par ce défaut de fécondation-Si les pistachiers mâles & femelles ne font pas éloignés les uns des autres, le vent suffit pour procurer la fécondité à ceux-ci. M. Coussineri dit cependant qu'il y a des especes de pistachier hermaphrodites.

Lorsqu'on examine attentivement les pistaches, on apperçoit presque toujours auprès du gros stuit, deux autres petits sruits avortés. Si cette circonstance étoit reconnue générale, elle sourniroit, selon M. Duhamel, un moyen de distinguer les térébinthes des sentisques; mais voici un autre caractère distinctif. Les seuilles de térébinthe sont composées de soliolles assez grandes qui sont

attachées

attachées deux à deux sur une nervure terminée par une feule foliolle; au lieu que les lentisques ne sont point terminés ainsi par une soliolle unique: les seuilles de ces deux arbres sont posées alternativement sur les branches.

Quoique les térébinthes & les pistachiers viennent des pays plus chauds que le nôtre, cependant en les mettant en terre dans ce pays-ci, lorsqu'ils sont un peu forts, ils réushssent très bien; & même quand les individus mâles & femelles se trouvent plantés les uns près des autres, ces arbres y donnent du fruit. On peut élever ces arbres de semences: les pistaches que l'on achete chez les Epiciers, levent très-bien quand elles sont nouvellement arrivées.

Le térébinihe ou le pistachier sauvage, est un arbre dont le bois est fort dur, très-résineux : il dévient de la grandeur d'un orme, ses seuilles tombent en hyver. On retire des ces arbres dans l'Isse de Chio, tant des males que des femelles, une réfine qu'on nomme Térébenthine de CHIO ou Scio, ierebinihina Cypria. Comme il croît de ces arbres mâles plus que des femelles, on les enre pour leur faire rapporter du fruit; ce fruit à la forme d'une grappe de raisin; il est rougeâtre au commencement, & devient en mûrissant, d'un verd bleuâtre. Quand le fruit est en cet état, on le sale pour le conserver & en pou-

voir manger plus long tems.

On retire la réfine des térébinthes en saisant des incisions aux arbres forts, & qui ont quinze à dix-huit pouces de circonférence: on fair ces incisions depuis le pied de ces arbres jusqu'aux branches. Cette opération a lieu vers la fin de Juillet, & la résine découle jusqu'à la fin de Septembre, sur des pierres plattes qu'on a mises au pied des arbres. Pour purifier cette résine de toute ordure, on la fait couler au travers de petits paniers, en les exposant à la chaleur du soleil. Les térébinthes ne croissent que dans une étendue de deux lieues environ dans la partie orientale de l'Isle de Chio: ils ne croissent pas aux mêmes endroits que les lentisques, dont on retire le mastic.

Le produit des térébinthes est bien peu de chose, relativement à la grandeur & à l'âge des arbres. Quatre de H. N. Tome IV.

642 PIS PIV

ces arbres âgés de soixante ans, ne rendent qu'environt deux livres neuf onces six gros de térébenthine. Le produit de chacun de ces gros arbres, se trouve être de quinze sols.

Il y auroit un moyen assuré d'augmenter le rapport des térébinthes: ce seroit d'enter le pistachier sur le térébinthe, qui n'en donne pas pour cela moins de résue. Les pistaches mêmes deviennent plus belles, & ces arbres durent plus long tems que les pistachiers. Le térébinthe a l'avantage de croître dans les plus mauvais terreins, entre les rochers & les pierres, comme le pin; ainsi on ne manque pas en Provence de terrein convenable pour

l'y transplanter.

Toute supputation saite, on peut juger à-peu-près que l'Isse de Chio ne peut produire, tout au plus, que deux milliers pesant de résine. Cette térébenthine de l'Isse de Chio est envoyée à Venise, où elle est distribuée dans toute l'Europe sous le nom de rérébenthine de Venise, & c'est avec raison: car alors elle est si sophistiquée, qu'il ne s'y trouve peut être pas une vingtieme partie de celle de l'Isse de Chio. Lorsqu'elle n'est point mêlangée, elle a une odeur douce de baume; elle a une saveur moins âcre & une consistance bien plus epaisse que les térébenthines ordinaires; elle est molle, souvent friable: alors on la nomme térébenthine de Chio, & on la vend quatre ou cinq sois plus cher que la térébenthine sine: elle a une couleur de verre bleuâtre. Voyez le mot Térébent THINE, & ceux de PIN & de SAPIN.

PITAUT: vayez au mot PHOLLADE.

PITE: voyez les mots Aloès & Ananas.

PITO, oiseau Oriental, de la grosseur d'un étourneau. Il a le plumage d'une alouette; celui du ventre est un peu verdâtre. Le piso-réal, ainsi nommé par Fresier (p. 274) a coutume de creuser les rochers avec son bec pour se nicher dedans; on dit que pour cela il a l'industrie de se servir d'une certaine herbe, à laquelle les Espagnols attribuent de merveilleuses vertus pour percer le ser ainsi que tout ce qui est dur, & qu'ils nomment communément, à cause de cet oiseau, yervadepitos.

PITUITAIRE: voyez Staphisaighe,

PIVERD: vayez Pic-vanda

PIVOINE : voyez Bouvreuil.

PIVOINE où PIONE, pæonia. Les Botanistes ont décrit plusieurs especes de plantes sous ce nom ; nous ne ferons ici mention que des deux suivantes, qui sont improprement désignées mâle & l'autre semelle, puisqu'el-

les portent également des semences.

19. La Pivoine male, pæonia mas. Ses racines sont formées en navet : elles sont grosses comme le pouce, rougeâtres en dehors, blanche en dedans : elles poussent, à la hauteur de deux ou trois pieds, des tiges un peu rougeâtres, & divisées en quelques rameaux. Ses feuilles sont larges, composées de plusieurs autres seuilles ressemblantes à celles du noyer, mais plus larges & plus épaisses, vertes-brunes, luisantes, couvertes en dessous d'un certain duvet; elles sont attachées à des queues rougeâtres. Ses fleurs, qui paroissent au commencement de Mai, & qui tombent presqu'aussi-tôt, naissens aux sommités des tiges; elles sont amples, a plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur quelquesois purpurine, d'autrefois incarnate ou panachée, soutenues par un calice à cinq feuilles: à ces fleurs succedent des fruits composés de plusieurs cornets blancs, velus, reluisans, recourbés en bas, lesquels s'ouvrent en murissant, & laissent voir une belle suite de semences grosses, arrondies, rouges d'abord, ensuite bleuâtres, puis noires : elles ne sont mûres qu'en Juillet.

Cette plante est plus précoce, plus rare, & plus précieuse que la suivante, dont elle se distingue aisément par la différence de ses seuilles & de sa racine, outre que la premiere a les seuilles simples, & que la seconde les

a doubles.

2°. La PIVOINE FEMELLE, pæonie fæmina. Ses racines sont des tubercules ou des navets attachés à des sibres, comme dans l'asphodele; ses tiges croissent hautes, mais elles ne sont que peu ou point rouges; ses
seuilles sont découpées, de couleur verte, pâles en des
sus, blanchâtres & un peu velues en dessous: ses sleurs
sont semblables à celles de la pivoine mâle, mais moins
grandes, de couleur rouge & très-belles: ses fruits sont
comme dans la précédente espece, ce sont des capsules
qui, en s'ouveant montrent des graines mures d'un beau

bleu, entremêlées d'autres graines avortées qui sont dis

plus beau rouge écarlate.

L'une & l'autre espece de pivoine sont cultivées dans les jardins, & elles s'y multiplient aisément, en rampant dans la terre: quand on en seme la grainé au printems, la plante reste pour l'ordinaire cachée en terre pendant un au avant de germer; mais ensuite elle en sort & augmente tous les ans, par la division de ses seuilles.

La pivoine est une des plus anciennes plantes dont on connoisse l'usage en Médecine; car les Poëres disent qu'elle a été nommée pæonia d'un ancien Medecin nommé Pæon, qui l'employa pour guérir Pluton d'une blessure que lui avoit saite Hercule: voyez Homere dans le

sinquieme Livre de son Odyffée.

On se sert en Médecine de la pivoine mâle présérablement à la femelle, quoique celle-ci ait aussi quelques usages: la pivoine mâle a été autant vantée par Galien, que le Chou l'a été par Caton: elle a été célébrée des Anciens & des Modernes, à caufe de ses grandes & nombreuses propriétés: l'on avoit mis en usage quantité de cérémonies superstitieuses pour la tirer de la terre. On emploie ordinairement ses racines, ses semences, quelquefois même ses steurs, contre les convulsions, l'épilepsie, la paralysie, les vapeurs, & les autres maladies qui dépendent de l'irritation du genre nerveux. On les prend en poudre, en syrop, en décoction, ou en conerve: quelques personnes en portent en amulettes, pendues au col, pour se préserver des máladies de nerss. L'on peut dire que c'est un des meilleurs antiépilétiques que l'antiquité nous aix transmis, & que, jusqu'ici, on n'en connoît point de plus efficace qui soit tiré de la samille des végétaux.

Fin du quarrieme Valame.

